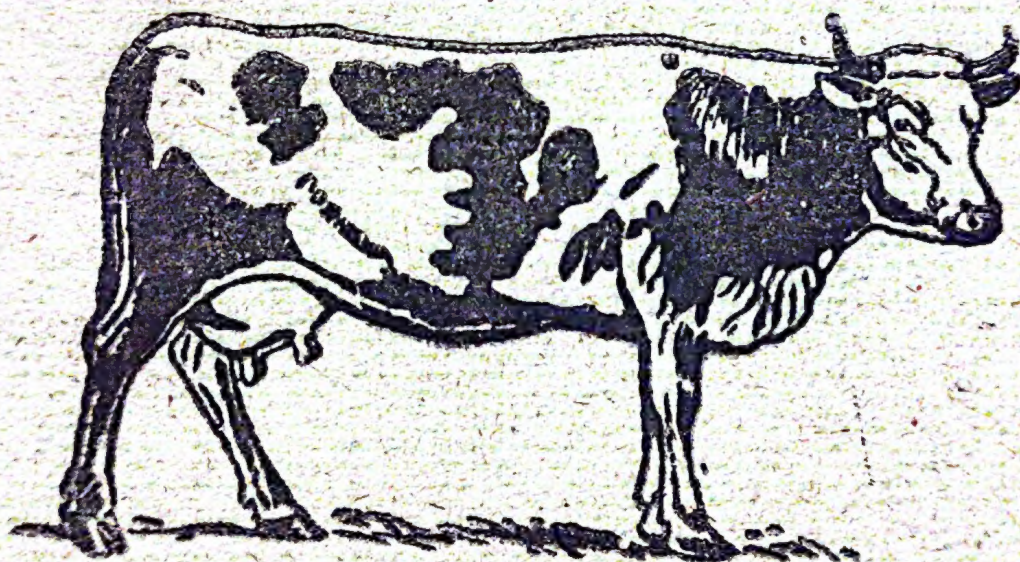


E-8

827

ΛΟΜΟΒ

ΠΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΧΤΙΝΙ  
ΚΕ ΤΙ  
ΜΥΣΚΑΡΙΑΘΕ



---

ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“  
ΡΟΣΤΟΒ - ΔΟΝ  
1932





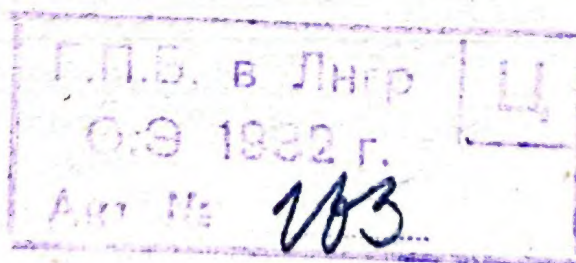


E-8  
827

ΛΟΜΟΒ

# ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΧΤΙΝΙ ΚΕ ΤΙ ΜΥΣΚΑΡΙΑΘΕ

Μετάφρασι: Π. ΛΑΜΠΡΙΑΝΟΒ



---

ΕΚΔΟΣΙ ΤΙ „ΚΟΜΥΝΙΣΤΙ“  
ΡΟΣΤΟΒ - ΔΟΝ  
1932

Л о м о в .

# Уход за коровой и телятком

Перевод: П. ЛАМБРИАНОВ

Ответ. редактор Качалов Х. М.

---

Издание „Коммунистис“,  
Ростов-дон 1932 год.

Технический редактор  
Григориади Ф.

Сд в набор 7 II —1932г.  
Сд в печать 16 II —1932г.

---

Упол. Крайлит № 565 СТ. ф. Б6.125X175 Заказ № 35 Тираж 4000  
Типография Греческого Издательства „Коммунистис“



## ΜΕΤΑΣΧΙΜΑΤΙΖΟΜΕ ΤΙΝ ΧΤΙΝΟΤΡΟΦΙΑ ΜΕ ΣΟΣΙΑΛΙΣΤΙΚΟΝ ΤΡΟΠΟΝ

Σο 16-ον σινέδριον τι κόματος ετον απόφασι για να μετασχιματίζομε τιν χτινοτροφίανεμυν απαν σα σοσιαλιστικα τα αρχας.

Αδακα емis πάμε απαν σεκιν τιν στράταν ντο έφεριμας σο να λίμομε τα δυσκολίας τι πσομι.

Ατο ι στράτα εν—να χτίυνταν αηλίγορα χτινοτροφικα σοβχόζια κε κολχόζια. Ι ζοι έδικσεν πος ατο ι στράτα, εν σοστον.

Σο 1930 τι χρονίας σον δεκεβριον μίναν εγέντονε ιδιέτερον σινεδρίασι τι Κεντρικυ Εχτελεστικυ Κομιτετι.

Σατο τιν σινεδρίασιν—3-ο σέσια τυ Τς. Ι. Κ.—ανάμεσα σάλα τα νικοχiriaκα τα ζιτίματα εκσετάεν κε το ζίτιμαν τι ανάπτικσις τι χτινοτροφίασεμυν.

Επροςδιορίστέν να χτίυνταν παρακάτο χτινοτροφικα σοβχόζια κε κολχόζια σο 1931 τι χρονίος.

Σο τέλος τι 1931 τι χρονιάς емis πρεπ να περισέβομε το σιριν τι „σχοτοβοτ“ έος 5 εκατομία κιαάλια. Το σιριν τι τρεστι «Σθινοβοτ» πρεп να περισεβ σέναν χρόνον σα 15 φορας, διλαδι να ανιβεν υς 3 (τρία) εκατομία κιαάλια. Το σιριν τι προγατίον τι τρεστι „Οθτσεδοι“ πρεп να μεγαλον υς 4 εκατομία 400 χιλιάδες κιαάλια.

Τα κολχόζια σιρία πρεп να μεγαλόνε υς 4 εκατομία κιαάλια, τα μυχτερα — υς 5 εκατομία, κε τα πρόγατα—υς 3 εκατομία κιαάλια.

Για να φάζομε ατόσα πολα χαιβάνια χριάσκυμες πολα αναφαγαν. Ομος τα ζαπάσια τι αναφαγας ντο έχομε κίνε πολα. Γιατατο το 3-ον ι σέσια τι Τς.Ι.Κ. απεφάσισεν: Να περισεβ το σπίρσιμον τι χορταρίον για τιν αγαφαγαν έος 7 εκατομία εχτάρια κε να



φίνομε έος 720 χιλιάδες εχτάρια για [σπίρσιμον χορταρίον για τιν  
σιλοσοβάνιαν, διλ. κσινον αναφαγαν.

Σο 1931 τι χρονίας πρεπ να ετιμάετε όχι ολιγότερον ασα  
100 εκατομίρια τσέντνερα σιλος.

Σατο το ίδιον τιν χρονίαν πρεπ [να πέρομε έος 33 εκατομί-  
ρια τσέντνερια κρέας κε όχι ολιγότερον ασα 306 εκατομίρια τσέντνερια  
γάλαν, για να εκσασφαλίζομε τεργαζόμενους με γαλατι κε κρεατι  
προτύκσιαν.

Γιατασο εμис πρεп να αναπτίγομε τεμπορεβματικον τιν  
χτινοτροφίαν. Ατο θαιπι, ότι τα σοβχόζια κε τα κολχόζια πρεп  
να έχνε προτύκτια όχι μόνον για τεκινέτερον το χάρσεμαν, όμως  
κε να δίγνε τα περισέματατων σιν πολιτίαν.

Για να έχομε εμπορεβματικά περισέδματα ασα χτινοτροφικά  
προτύκτια πρεп σοστα να θάλομε το τέρεμαν τι χαιθανίον.

Σεμας ατο ι δουλία ακόμαν άσσκεμα γίνετε. Τα ζα ντο τε-  
ριατέφκυνταν ίνε μικρα, ολίγον έσοδον δίγνε ολίγον γάλαν αλμέ-  
χκυταν.

Τα χορέτκα τα χτίνιαμουν πάντα εδίναν πολα ολίγον γάλαν  
κε ελογαριάουσαν κιάλο σσιρ ασα εκσωτερικά.

Απόπυ γίνετε ατο;

Εμπροστα ι μονονικοχιρ — ι εφτοσσι κε ι μεσεί — χίχαν το  
μινκιν να τεριατέβνε καλα χαιθάνια. Κέτον κανις να εμάθιζενατς  
κέτον κανις να εβοίθανενατς.

Κε εκσετίας τατινεθι τα ζα έσαν μικρα, εδίναν ολίγα  
έσοδα.

Τεμέτερον το σοσιαλιστικον ι χτινοτροφία γίνετε με νέον τρό-  
πον, όπος προσταζ ι επιστίμη. Σε καλα οργανομένα τα κολχόζια  
κε τα σοβχόζια εν τρόπος να εφαρμόσκυνταν εκίνα τα μέτρα, ντο  
καλιτερέβνε τα ζα κε να περισέβνε τιν παραγογικότιτατανατων.

Ατα τα μέτρακίνε σο μονονικοχίρκον τεφτοχομεσείκον το νι-  
κοκριακον τιν δίναμιν κεριαν.



Οστε με το μεγάλομαν τι κολχοζιον κε τι σοβχοζιον θα καλιτερέβνε τα κολεχτιβικα τα σιρίαμυν.

Τι γαλατι τα νικοκιρία πρεπ να βάλκωταν αετς όστε να δίνε όσον επορυν παραπαν γάλαν, κρέας κα άλλα προτύκτια τι χτινοτροφίας.

Εχι όπου εβρίυνταν χτινοτροφικα κολχοζια γιάχοτ τα ζα ίνε κινονικοπιμένα επορι κανις με ολίγα έκσοδα να περ καλον κρέας κε πολα γάλαν. Όσον πολα χτίνια ίνε σο χτινοτροφικον το τβορ ατόσον εφτενα κε έφκολον εν το τέρεμανατυν—θαιπι ατόσον πολα κέρδος δι το νικοκιρίον.

Ι χτινοτροφία εν ίλιαμ-ίλιαμ σιφερομένον σα κολχοζια, τα οπία καταγίνυνταν κε με τιν γεοργίαν.

Σε αγίκον νικοκιρίον απομένε πολα προτύκτια, όπος τασσιρ, τι κολονκιθι κε καρπυζι τα φίλα. Σιχνα ατα τα περισέματα κι λογαριάζνατα καλον αναφαγαν.

Ατα γιάχοτ πυλόνατα πας πατιχαδαν γιαχοτ χάνατα. Αν όμος σο κολχοζ εβρίετε γαλατι νικοκιρίον ατότε τασσίρια κε τα φίλα τι ποστανλυκι γίνταν σιλοσικον αναφαγαν.

Σα κολχοζια έχνε το μινκιν για να προσκαλυν έμπιρον χτινιάτρον, ο οπίος να τερι τα ζα' ατο κεπορι να εφτάγιατο ο μονονικοκιρτς.

Να κρατι χτινοτρόφον για έναν δύο χτίνια κεν σιφερομένον, κε κεν κατα κε τα δίναμια τεφτοχυ κε τι μεσεί.

Όσον καλα τερυν τα ζα, ατόσον πολα έσοδον (τοχοτ) περ το κολχοζ.

Σο 16-ον σιγέδριον τι κόματος ο λαικον ο κομισάρον τεμποριυ , ο σίντρ. Μικογιαν ένκεν πολα ενδιαφετιρκον παράδιγμαν. Ατο το παράδιγμαν δικνιζ, πος καλιτερεβ ι χτινοτροφία εχι όπου ατο ι δυλια εν θαλμένον σοστα.

Σο Σιπιρ σο Παραπίνσκι το ραγιον καλα εν αναπτυγμένον ι χτινοτροφία. Μόνον ατο το ραγιον δι 25 πρατσέντια, διλαδι το



έναν τέταρτον ασόλεν ειν ζαγατόφχαν τι θυτυρι σο Σιπιρ.

Τι Παπίνσκι ι κολχόζνικι εκατόρθουςαν να περισέβνε το θίον κε τα προτύκτιαθε μόνον με το ζοστον το τέρεμαν τι θίονος.

Αγίκα προόδους επορυν κε πρεπ να κατορθόνε όλια τα χτινοτροφικα τα ραγιόνιαμυν.

Σο 16 ον εινέδριον τι κόματος ο λαικον ο κομισάρων τι γεοργίας ο ς. Γιακόβλεβ έδικσεν προς επορούμε να περισέβομε τα βοσκοτόπιαμυν.

Σεμας εβρίετε έναν μεγάλον ραιον, το (καταναλοτικον—ντο χαρτσέβ) το οπίον ονομάετε «ποτρεπλιάγιωσι».

Ατο το ραγιον πιαν τιν έχτασιν ασο Λενινγκρατ κε ασο Διτικον το όπλαστ κε περαν απανάμεσα ασο Μοσχόβσκι όπλαστ κε ασιν Βιάτκιν κε ος το Υραλ.

Το χόμαν αδακες σχεδον κσάι κι μεταχιρίσκυντανατο. Σε καθε 100 έχτάρια χόμαν, μόνον 13 εκτάρια ίνε πιαζμένα ασα λιβάδια. 7 εκατομίρια εκτάρια χάνταν χορις να κυλανέβνατα.

Αλόμος το χόμαν ζατο το μεγάλον κράι εν γαλον να φιτέφζατο με τα χορτάρια για αναφαγαν, με ριζόκαρπα (κορνεπλοτ) κε ίλιαμ ίλιαμ με καρτόφια.

Σατο το ραγιόν το νερον πα κε ο ίλιον πα, ιν όσον χριάσκυνταν για πολα χρίσιμα καρτόφια.

Ατο το ραγιον πρεπ ασο καταναλοτικον να μετασχιματίετε σε λινοικο ραγιον, γαλατι-ποστανλυκι-λιναρι.

Επορυν εμπλιροματικα να λαλίουνταν αδα 15-20 εκατομίρια εκτάρια, για χορτάρια αναφαγας. Ατα τα εκατομίρια εκτάρια ειμς πρεπ να πέροματα με το να κσερένομε τα τζορμάδες κε σε λογαριαζμον τι χοματι κε τι χοματι ντο στεκ πολα χρόνια ακαλιέργιτον

Ατότε ειμς σομίαν θα ανιθάζομε πολα το χτινοτροφικον το νικοχιρόνεμυν.

Για να स्कύνταν τα χοζάνια κε να λαλίουνταν τα ακαλιέργιτα τα χόματα εστίλθαν ζατο το ραγιον τράκτορια „Ποτίλοβτσι“.



Οχι μόνον σα κολχόζια, όπου τα ζα εκινονικοπιέθαν, αλα κε εκι όπου το βίον εβρίετε σο μονονικοκίρκον τιν ιποταγιν, ι κολχόζνικι πρεπ να μαθάνε να τεριατέβνε καλον γαλατι βίον.

Ο κολχόζνικον ο οπίος εςς σο νικοκίρίονατ χτίνον, πρεπ να τερίατο αετς όπος τερύνε κε το βίον σα κολχόζια όπου το βίον εκινονικοπιέθεν.

Ιμπσι κε παραπαν ι εφτοσσι κε ι μεσεί ι χορετ έρθαν ασο μονονικοκίρκον το νικοκίρίον κε σταθερα εσέβαν σα κολχόζια κε εκινονικοπίσαν το βίονατον.

Ατα τα πολα εκατομίρια ίνε βαζίκον κε το κιοριότερον το στίριγμαν τι σοβετικισ τεκσυσίας σο χορίον. Εναντίον σα-το στεχ ο εχθρον τι κολχοζίον κε τι σοβετικυ τεκσυσίας—ο κυλάχον.

Το κέρδος ασο καλον το τέρεμαν τι βίονος ίλιαμ-ίλιαμ πα-ρατιρίετε καλα σα κολχόζια.

Αχα ντο έδικσεν το χρονιατκον ολογαριαζμος σα δύο ραιόνια τι Νότιω όπλαστ.

Σα κολχόζια τι Βιαζέμσκι τι ραιονι το καθέναν χτίνον εδίνεν παραπαν ασα τρία χιλιάδες κιλα γάλαν τον χρόνον. Αλόμος σα μικρα τα χορέτκα τα νικοκίρία, όπου κετέρναν καλα τα χτίνια, το χτίνον εδίνεν τον χρόνον μόνον 1 χιλ. 600 κιλα.

Σα κολχόζια τι Τβέρσκι τι ραγιονι το κάθε χτίνον εδίνεν 2 χιλ. 700 κιλα γάλαν. Σα μικρα όμος τα νικοκίρία τατινεθι τι ραγιονι, το καθέναν χτίνον εδίνεν μόνον 1 χιλ. 600 κιλα.

Σα κολχόζια όπου το τέρεμαν εν καλον, το χτίνον δι δύο φορας παραπαν γάλαν, παρα σο μονονικοκίρικον το νικοκίρίον, όπου άσσκεμα τερυν το χτίνον:

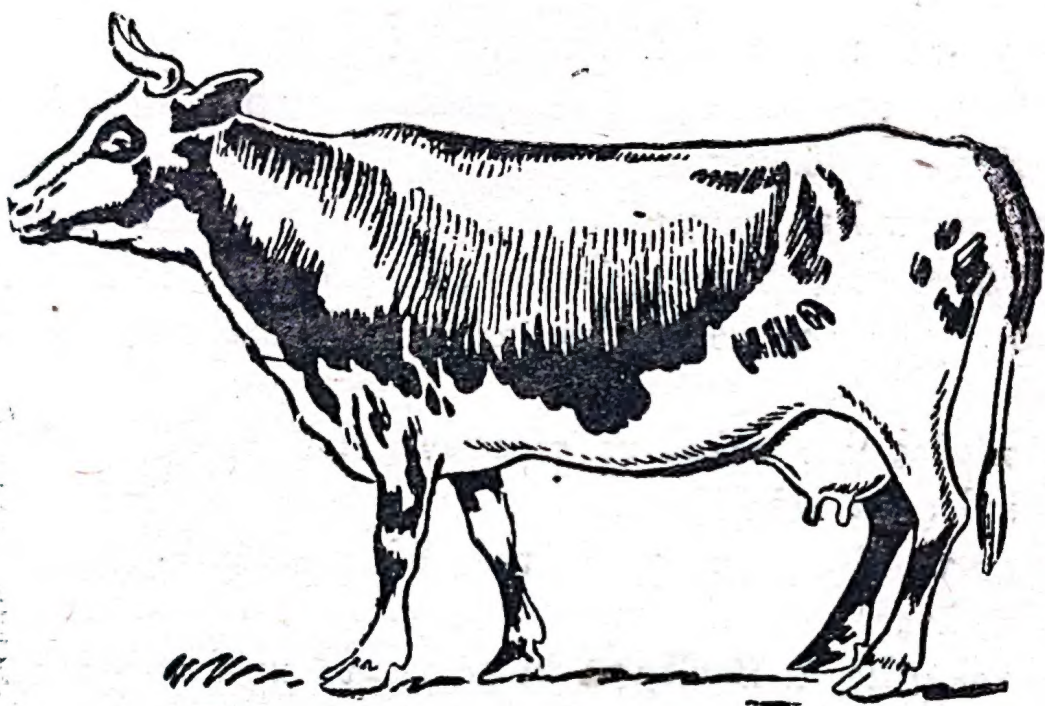
Ατο εγρίκσανατο πολι μονονικοκιρ κε ένοσαν τα ταχυτέμένα τα σιρία-τον σε κολεχτιθικα.

Σα 1931 τι χρονίας σα κολχόζια έταν παραπαν ασα 3 εκα-τομίρια μεγάλα κερατοφόρα ζα. Κε ατόπα εκατορθόθεν, μολονότι ι τυσσμάνεμυν επολέμαναν να κρύγνε οπισ τα επιτιχίαςεμυν. Σο



χορίον ο κυλάκον πολεμα με κάθε τρόπον να βλαφτ το δυναμο-  
μένον τιν ανάπτικσιν τι σοσιαλιστικυ τι χτινδτραφίας.

Σα πολιτίας ίνε γρύπας βρετιτελίον, αντεπαναστατίον, πυ  
προσπαθυν να χαλάνε τον εφοδιαζμον τεργατίον με τα προτόκτια  
τι χτινοτροφίας.



Απλον ρύσκειν χτίον με το καλον το τέρεμαν.

Επιτέλυσ ιν ανθρωπ ι οπίι θέλνε να αργοπορίζνε το επιτιχι-  
μένον το μεγάλομαν τι κολεχτιβιζάτσας.

Αγικ ανθρωπ ακόμαν εβρίουνταν κε σα γραμας τι κόματος.  
Ατιν ιν εκιν, πυ φογούνταν τα δυσκολίας τι χτισιματίεμυν, ιν εκιν  
τίναν λέγνε δεκσις υκλονίστας γιάχοι οποι υνίστας.

Το κόμαν αποφασιστικα πολεματς κε χατέδιατς κε ασα γρα-  
μάσαθε. Αραετς πα καθαρίζνε κε τι „αριστερος“ ζαγίπτσικυς, πυ  
εφτάγνε ρασκυλάτςιδανιαν τι μεσείς κιακόμαν κε τεφτοχυς.

Εμ ι δεκσι εμ ι „αριστερι“ βοιθυν τον κυλάκον, με το να  
φροντίζνε να αδυνατίζνε τιν ανάπτικσιν τι κολεχτιβιζάτσας.

Ο κυλάκον πα εν το στίριγμαν ολονον τι αντεπαναστατίον  
γε τι βρετιτελίον, τι τυσσεμανίον τι σοβετικις τεκσυσίας.



Γιατατο εμεις πρεπ αποφασιστικα να σπονκίζομε ασον δρόμο-  
νεμυν ολτς, πυ εμποδίζνεμας, να χτίζομε το νέον τιν ζοιν, πυ  
είρνεμας οπισ, σα παλεα. Σα ραγιόνια τι συμπαχι τι κολεχτιδιζά-  
τσιας ο κυλάκον λικβιταρίετε όσαν τάκσιν.

## ΘΑ ΕΚΣΛΣΦΑΛΙΖΟΜΕΤΑ ΣΙΡΙΔΜΥΗ ΜΕ ΑΝΑΦΑΓΗ

Τα έσοδα σο νικοκιρίον τι γαλατι το κιριότερον εκσαρτίουνταν  
ασο άλμεγμαν: όσον πολα γάλαν δίνε τα χτίνια ατόσον εν εφτενον το τέ-  
ρεμανατυν. Ακόμαν το έσοδον εκσαρτίετε κε ασο πόσον κοστιζ το  
γάλαν σο ίδιον το κολχοζ. Οσον ακρίβον εν το τέρεμαν τι χτινι,  
ατόσον κιάλο ολίγον έσοδον δι. Πρεπ αετς να τερούμε το χτίνον,  
έστε με ολίγα έκσοδα να δι πολα γάλαν. Γιατατο χριάσσκετε  
να φάζομε το χτίνον ορθα.

Με το σοστον το φάσιμον το γάλαν κοσιζ κιάλο εφτενα.

Ατο έδικξενατο ι πέρα σα πολα νικοκιρία.

Σέναν ραγιον ι χορετ εδίναν τα χτίνια απο 16 κιλα κσερον  
χορταρ τιν ιμέραν διλαδι δύο φορας παραπαν αςότι έπρεπεν. Τα  
χτίνια ιμέραν ασιν ιμέραν ολιγότεβαν το γάλανατυν.

Κατα κε τιν συμβυλιν ταχρονομ ατα τα χτίνια ερχίνεσαν να  
φάζνατα σοστα.

Ερχίνεσαν να δίνατα όχι μόνον κσερον χορταρ αλομος λογισ  
τι λογιον αναφαγάδας. Τα χτίνια διαμιας επερίσεψαν το θάροσατυν  
κε το γάλανατυν.

Εμπροστα εδίναν απο 7 κιλα γάλαν τιν ιμέραν, κε ατόρα  
ερχίνεσαν να δίνε απο 10 κιλα παραπαν.

Ελαμεν το κόστος τι αναφαγάς για το καθέναν χτίνον επε-  
ρίσεψεν 9 καπίκια.

Αλόμος το γάλαν πα τι καθαινος χτινι επερίσεψεν απυ 3 κε  
παραπαν κιλα. Αχα πόσον σπυδέον εν να φάζομε σοστα το χτίνον.

Τεμέτερον το χτίνον πρεπ να γίνετε φάπρικαν τι γαλατι.  
Πρεπ να διπλασιαζ το γάλαναθε.



Ομοσ από κι σιμεν, πος πρεπ να διπλάσιαζορέ κε τιν ανα-  
φαγαν ντο θα δίγοματο. *Τιν αναφαγαν χρειάζσκετε μόνον να  
καλιτερέβοματο.*

Τα μέτρα τα οπία επροζδιόρτσεν το κόμαν για τιν χτινοτρό-  
φίαν καλιτερέβνε πολα ατο το κλαδιν τι νικοκίριεμυν. Ατο αποδικ  
πος τα μικρα χτινοτροφικα νικοκίρια κσάι σινφερομένα κίνε κε στα-  
θερα πα κιν.

Μόνον το μεγάλον το κολεχτιδικον ι χτινοτροφία θα περισεβ  
κε θα καλιτερεβ τα σιρία, κε θα δίνε σιν πολιτίαν, γάλαν, κρέας,  
σάλαν κε βύτορον.

### **ΠΟΣ ΝΑ ΚΑΛΙΤΕΡΕΒΟΜΕ ΤΟ ΣΟΙ ΤΙ ΓΑΛΑΤΟΦΟΡΥ ΤΙ ΒΙΟΝΟΣ.**

Για να περ κανις καλα μυσχάρια κε να τερατεβ με,άλα γα-  
λατερα χτίνια, πρεπ να χοριζ ζοιρον σοιλιν γαρχον.

Αν το γαρχον ες κάπιον λιφτασέαν από-ες το μυσκαρ πα γί-  
νετε άσσκεμον. Αν τα μέσα τι γαρχυ κιν ίσα, αν το στίθοςαθε  
εν στενον ι καρδιάαθε άσσκεμον, τα πνεδμόνιαθε αδίνατα—όλια α-α  
κληρονομάτα το μυσκαρ.

Τα κσεχοριστα τα μέρια τι κορμι σο σοιλιν το γαλατερον το  
γαρχον, πρεπ να εν σοστα. Ατο θαιπι: το κιφάλναθε να εν μικρον,  
τομάτιαθε να μι ιν άγρια, ι γύλα να εν κοντον, χορις τρασιλίδαν  
(ποτγρυτταν) σιν γύλαναθε πρεπ να ιν σύφρας ασο πετσειν, ο στίθος  
πρεπ να εν πλατιν κε βαθιν, ι ράσσιαθε ίσον, το θέκσιμον τι πο-  
δαρίαθε πρεπ να εν ίσον, το κρεστέτσναθε πλατιν κε γομάτον, τα  
κάκαλα να ιν καλα αναπτυγμένα αλα ιζιπ να μι κρεμάουνταν.

Το καλίον ο κερων για το γάστρομαν εν: απο 2—5 χρονον.

Πριν το γάστρεμαν πρεπ ο χτινίατρον να τερι το γαρχον.

Τάροστον το γαρχον κι γίνετε ναφίνιατο κανις σο γάστρομαν.  
Το κιριότερον πρεπ να φογόμες τα γαρχα ντο έχνε φθίσιν (τσεχό-  
τταν): εκίνα κσάι κι γίνετε να αφίνιατα κανις για σοι.

Το χτίνον ντο θαφίνομε για σοι πρεπ να εν γαλατιφόρον.  
Αδακα το κιριότερον εν να τερίετε τιθάκναθε. Το γαλατοφόρον το



χτίνον ες τρανον ιθακ, με το ζαπας, κε τα ζόιαθε πα τέναν  
αζάλο εβρίυνταν μακρα.

Καλον εν, αν το χτίνον ες ειθάκναθε συμπληροματικα ροία.  
Τα δύο γαλατοφόρα ταμάρια ντο εβρίυνταν εν κιλίαν-αθε  
συμα ειθακ πρεπ να εν πασσέα κε κυκαροτά. Πρεπ να ιλιαέφκυν  
καλα τι γαλατι τα κία γιάχοτ τα εσυχώρια τα οπία πρεπ να εν πλα-



Ιθακ, τι καλυ γαλατερι χτινι.

τέα. Το κεφαλ τι γαλαταφόρου τι χτινι εν λαφρον, κε με μικρα  
κέρατα. Ι γύλαθε στενον, το στίθος-αθε πλατιν κε βαθιν. Τα πλε-  
θράθε στενα κε με τρανα διαστήματα ανάμεσατυν. Τα ποδάριαθε  
πρεπ να κίνταν πλατιά κε ίσα.

Αν τα ποδάριαθε ίνε τέναν συμα ζάλο, ατότε το χτίνον όν-  
ταν, πορπατι ειχνα εμποδέετε.

Ατο εν φοβερον για το χτίνον ντο εν βαριαζμένον.

Τα τρόπος με τα οπία τερατέβομε τα γαλατοφόρα τα χτί-  
νια ίνε δύο λογis.



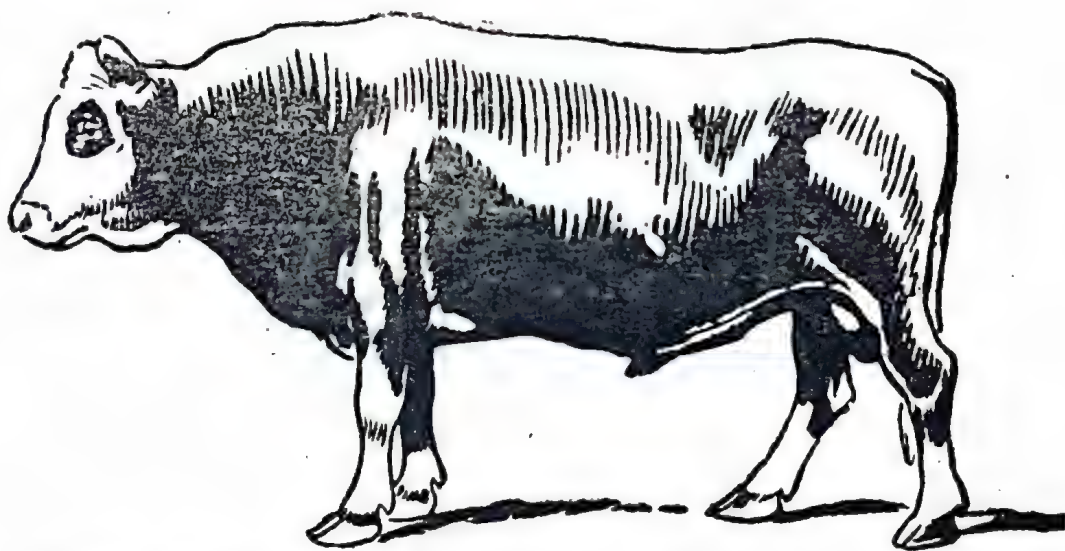
Τέναν ονομάγετε σκρέσσιβανιαν κε τάλο καθαρον τεριά-  
τεμαν.

Σκρέσσιβανιε ονομάγετε ταγίκον ο τρόπον όνταν το χτίνον  
ασο εντόπιον το σόι γαστρόνατο με σοιλιν τι εκσοτερικυ γαρκον.

Σιν σκρέσσιβανιαν τι σοιλι τι γαρκυ με το σινιθιζμένον το  
χτίνον το μυσκαρ γίνετε ιμπροσοιλιν.

Αν το χτίνον — πυ εν ιμπροσοιλιν γαστρώτε με σοιλιν γαρ-  
κον ατότε το μυσκαρ σα τρία τέταρταθε θα εσσ καλον έμαν.

Αετ; πα το καθε νέον ι γενεα θα περισεθ όσον το πάι το  
καλον έμαν.



Τραγον, καλα αναπτυγμένον σοιλιν γαρκον ασο γιαροσλάβεκι  
το σόι.

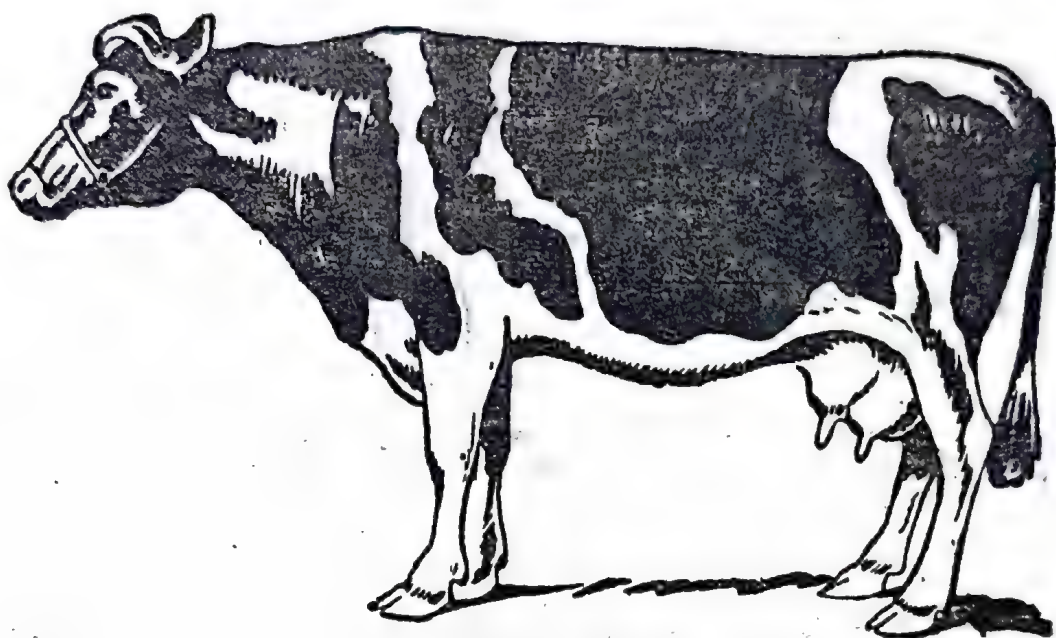
Κε επιτέλως το τέταρτον ι γενεα θα γίνετε ολος διόλυ με  
καθαρον έμαν (σοιλιν).

Σιν σκρέσσιβανιαν έναν πράμαν μόνον εν άεσχεμον: το σοιλιν  
τι εκσοτερικυ το βίον ιν πολα τιλικάτκον (νεζζινι.) Ακόμαν κε αν  
τερίσατο καλα εκίνο σιχνα αροστέν, επιδι κι θαστα σεμέτερα τα  
παγοςίας κε τιν αναφαγαν.

Γιατατο ι σκρέσσιβανια επορι να γίνετε μόνον σεκίνο το κολ-  
χοζ, όπου για τα ζα εβρίυνταν καλα σινθίκας (υελόβιας).



Ομος γίνετε να καλιτερέβομε το βίον κε χορίς τεκσοτερικυ τα γαρκα. Χριάσσετε μόνον να διαλέγομε ας εντόπιον το βίον ας όλεν τα καλίον σο οδσίμον τι γαλατι κε να δάλοματα να γαστρύνταν με τα καλίον τα εντόπια τα γαρκα ντο εγενέθαν απο γαλατοφόρα χτίνια. Ατο εν ο μέθοδος για το καθαρον το τεριατεμαν.



Χολμογόρσκι χτίνον

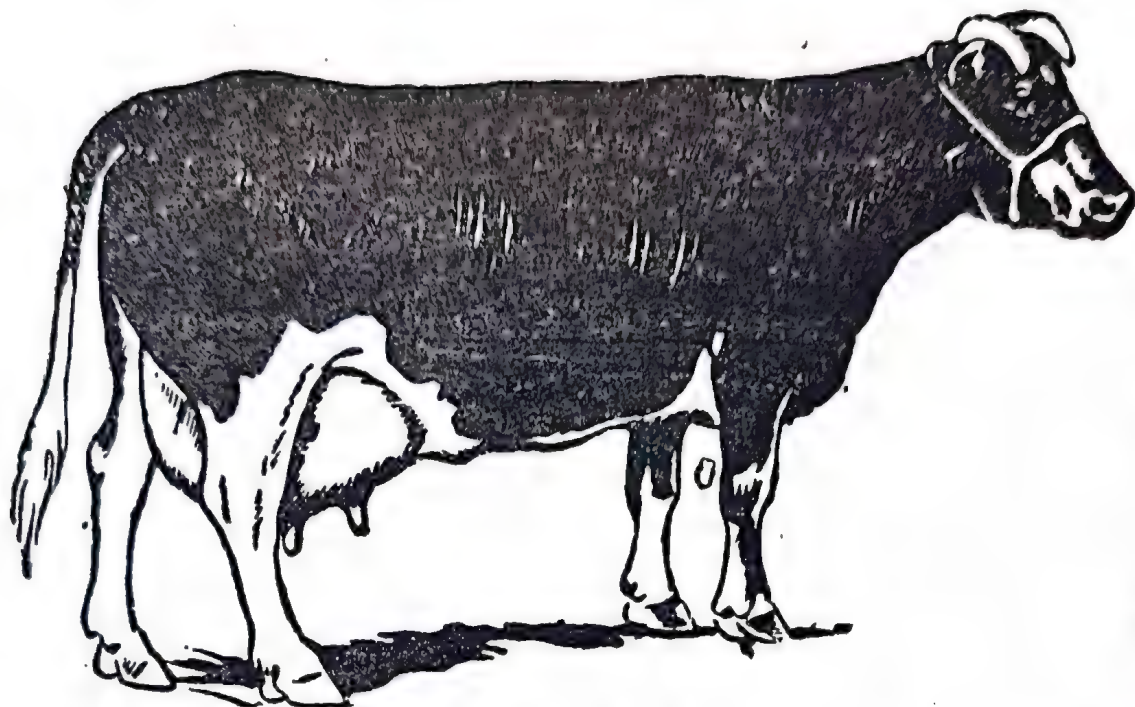
Ατο εν κιάλο έφκολον.

Αρ αετς ετεριατέφτεν το βιονεμυν σο στεπ τυκρανίας ειν Καλμίκιαν, το κιργίζικον, το γιαροσλάβικον κε το σιπίρσκι. Ο μέθοδος για το καθαρον το τεριάτεμαν εν καλον για το ότι το βίον καλιτερεβ σο εντόπιον σο σιιθιζμένον τιν απετανόφχαν. Τεντόπιον το σοιλιν το βίον κεσς ανάνκιν να προσαρμόσχετε ύτε σον κερων ύτε ειν αναφαγαν. Τεντόπιον το βίον δι μυσκάρια ζοιρα κε βασταερ. Ομος τα ζα μεταγίκον τρόπον καλιτερέβνε πολα αργος.

Το καλίτερον εν να μεταχιρίσκυμες κε τα δύο τρόπους; Πρότιν φοραν να εφτάμε σκρεσσένιαν κάμποσα απλα χτίνια με σοιλιν γαρκον κεπεκι ντο γενίνυντανε τα θιλικα κε ταρνικα τα μυσκάρια να γαστρύνταν αναμετακσί-ατυν. Αετς ετεριατέφτεν τεμέτερον το χολμογόρσκι το βίον.



Πρότιν φοραν το εντόπιον το ζόι επίκανατο σκρεσσένιαν με ολανδέζικον ζόι κε έπιτα ερχίνεσαμε να καλιτερέβομε το ζόιμε το καθαρον το τεριάτεμαν.



Στίνον ολανδικυ ζόιν το δι τον χρό-  
νον 24 ιμπες χιλιάδες λίτρας γάλαν.

## ΤΟ ΣΟΣΤΟΝ ΤΟ ΓΑΣΤΡΟΜΑΝ ΕΝ ΖΑΛΟΓ ΤΙ ΙΓΙΑΣ ΤΙ ΜΥΣΚΑΡΙΟΝ

Για να γίνταν τα μυσκάρια δινατα πρεπ να εκσέρομε. σο πόνον ιλικίαν εν κιάλο καλίον να γαστρώτε το βίον. Ονταν ταγελαδ έρτε σε όριμον ιλικίαν παρυσιάσσετε τέτζκαν.

Πρότιν φοραν ατο γίνετε σαγελάδια ονταν εν 8-12 μινον. Σιχνα σα χορία κλίνε να γαστρύνταν τα 8 μινον σαγελάδα. Ατο εν πολα θλαβερον εμ για τα χτίνια εμ για το μυσκαρ ντο θα γίνετε.

Ασο αγλίγορον το γάστρομαν το χτίνον αλο κι τρανιν.

Ταχίκα τα χτίνια δυσκολέφκυνταν σο γένεμαν κε κάποτε κσάι κεπορυν να γενυν κε εν ανάνκι να κόφκετε το χτίνον. Αν ομος γενα, ατότε το μυσκαρ γενίετε αδίνατον. Ας ατο το μυσκαρ κεπορι να εβγεν καλον γαλατοφόρον χτίνον γιάχοτ δινατον ζοιρον γαρκον.

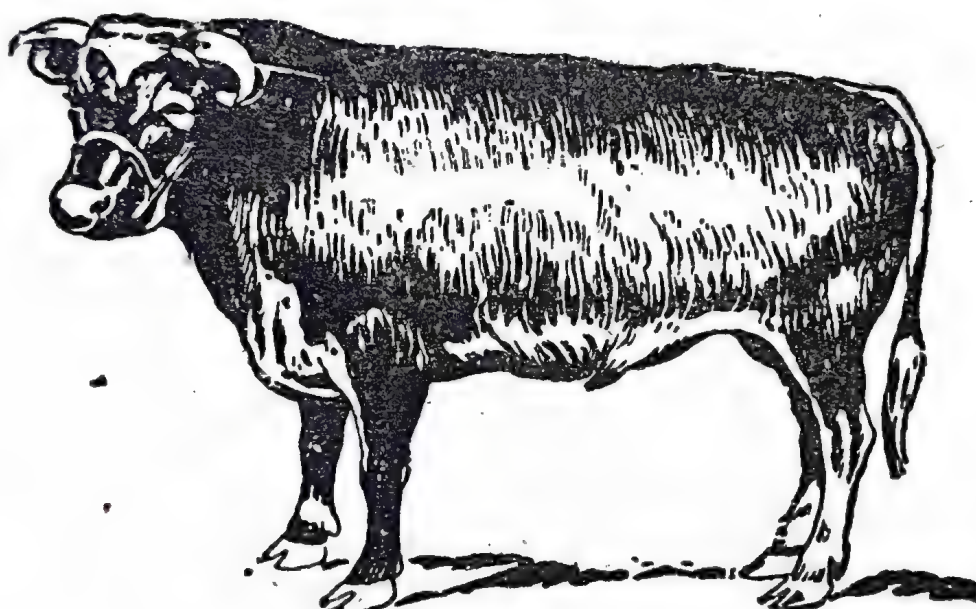
Τα γαρκα πα ντο ίνε κιάλο μικρον ας ινος χρονον κι γίνετε να γαστρώνε. Τα τσιπ νέικα τα γαρκόπα αγλίγορα εφκερύνταν κε δίνε αδίνατα μυσκάρια. Το καλίτερον ι ιλικία για το πρότον γάστρομαν για τα γαρκα εν: ασεναμπες εος δύο χρονον, για τα αγελάδια ασε-  
νάμπες εος 1 χρό-νον κε 9 μινον.



Το γάστρομαν πρέπ να γίνετε ζον κερν τι τέτζκας.

Σιχνα γίνετε το „ελέφτερον“ το γάστρομαν, όντα το γαρκόν πορπατι ανάμεσα σο ζιριν. Όμος εν κε „εσερι“ γαστρομαν, όταν το γαρκιν αφίνατο σο χτίνον απες σο τδωρ γιάχοτ σο σαράι.

Το ελέφτερον το γάστρομαν κζάι κατάλιλον κεν. Το γάλαν πέρχετε ζέναν κερν, για το μοθόπορον γιάχοτ τι άηκζιν. Πολα καλον θα εν αν το χτίνον γενα το μοθόπορον όταν το γάλαν ολιγοστεδ.



Αναβα ατο σο ζιριν αντάμαν με τα καλα τα γαρκα γιρίζνε κε νέικα, αδίνατα γαρκόπαν.

Ατα, γαστρώνε τα χτίνια κε δίνε αδίνατα μυςχάρια. Σο ζιριν το δινατον το γαρκον γαστρον πολα χτίνια κε εκσαντλίετε. Γιατατο το καλίον εν να περάνομε ζι εσερι το γάστρομαν.

Αχα τα γενικα τα πράδίλας για το γάστρομαν τι εσερι.

Το γάστρομαν εφτάνατο σε ίσιχον μέρος.

Το μυντςυρ τι γαρκυ βάλνατο απες ζέναν στρονχιλον ζίδερν (καλτζο): αετς εκίνος εν κιάλο ίσιχος κε εφχολα επορι κανις να γιροκλόθιατον. Αφίνε το γάρκον σο χτίνον ίσιχα, για να μι τσακον τα στύδια ιεκινεθι γιάχοτ τατυνυ.



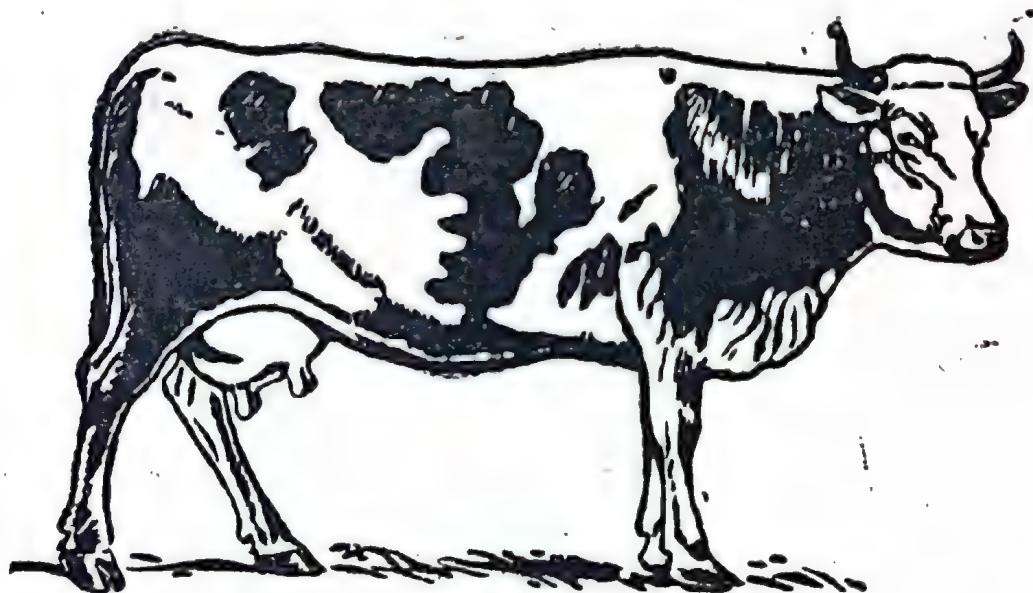
Τα ιπσιλα τα χτίνια πρεπ να σταλίζοματa σε χαμέλον μέρος  
κε δένοματa σε στυλαρ ασα κέρατα.

Ιστερα ασο γάστρομαν το χτίνον πέρνατο κε παν ισιχα.

Τον πυγαν τιν ιμέραν πρεπ να αφίνατον μόνον σέναν χτίνον.

Δίο ιμέρες τιν εβδομάδαν δίγνε το γαρκον ανάπαψιν.

Το γαρκον πρεπ να φιλάτοματο καθαρά κε να μι αφίνοματο  
να γάστρον άροστα χτίνια. Σον κερν πυ το γαρκον γαστρον κα-  
λον εν να δίγοματον απο 5 κιλα ιλάφ τιν ιμέραν.



Σιμεντάχνι χτίνον

Πίον ίδος χτινίον ίνε ασόλον το γαλατοφόρον, Με πίον γαρ-  
κον πρεπ να γαστρόνομε το απλον το χτίνον για να πέρομε καλά  
μυσχάρια;

Ασόλον καλά χτίνια λογαριάσκυνταν τα ολανδέζικα. Ατα ιν  
εκσακυζμένα σόλον τον κόζμον.

Με μεσέον βάρος 570 κιλα ατα δίγνε τον χρόνον υς 4χιλ.  
κιλα γάλαν. Τα ολανδέζικα τα χτίνια έχνε μάβρον αλατζαλιν  
χρόμαν. Το πόινατυν εν ασο μεσέον κιάλο απσιλον.

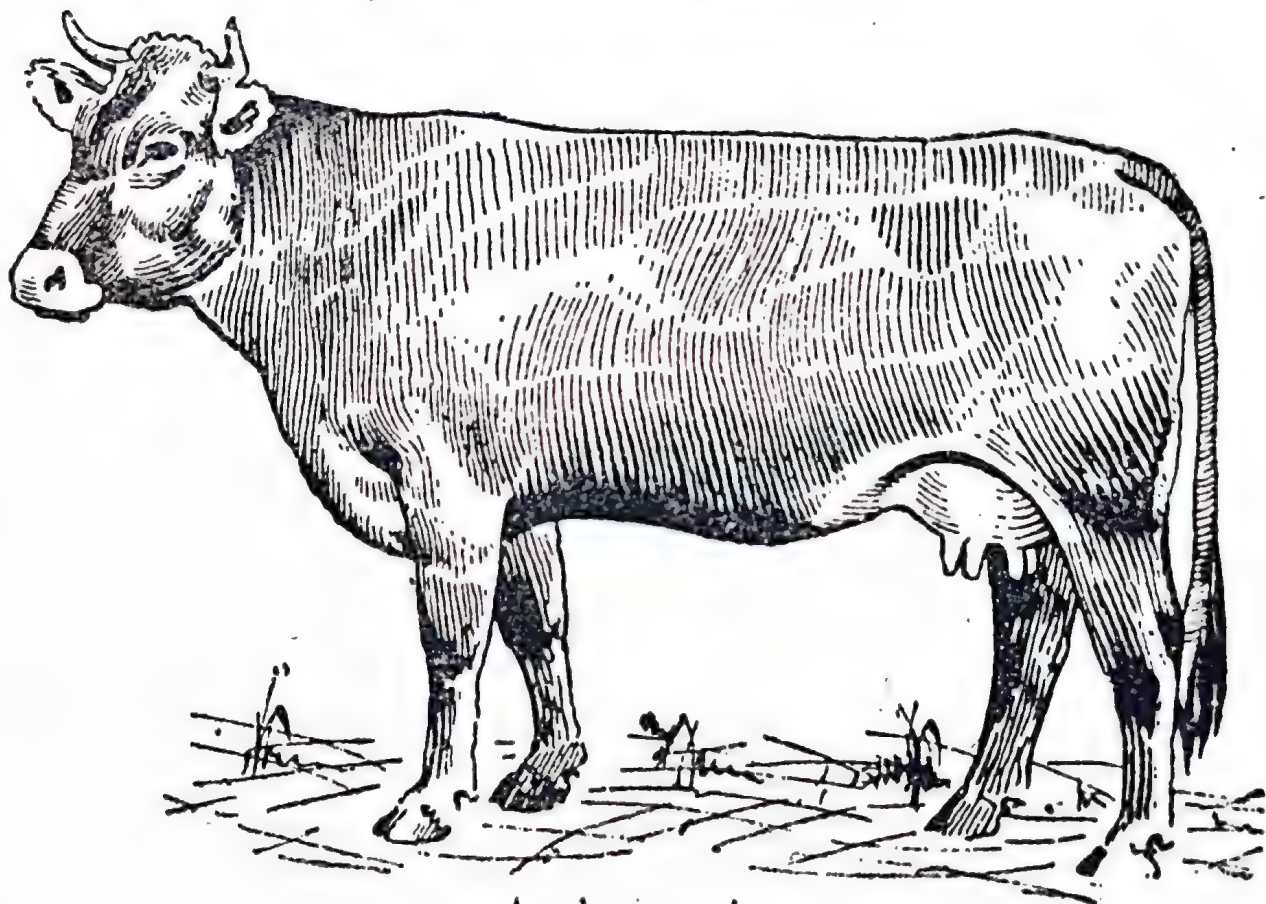
Σατο το σόι ανίγνε κε τα αμερικάνικα χτίνια τα οπία δίνε  
τον χρονον 15 χιλ. κιλα γάλαν. Σεμας τα ολανδέζικα τα χτίνια  
τεριατέφκυνταν καλά,



Ασάλα τα ἐκσωτερικά τα σόγια τι χτίνιον ἐκσασφαλιζμένα ιν τα ολτενπύργσκιε, Σσολτογόρσκι κε αιρσσίρσκι τα χτίνια.

Ολια ατα επορύμε να τεριατέβοματα σεμας. Καλα ιν κε τα σιμεντάλσκι κε σεβίτσκι τα χτίνια.

Αλα ιν τρανα κρεατιάρια κε γαλατιάρκα.



Αιρσσίρσκι χτίνιον.

Αλα ατα ετράνιναν σάλα τα μεμλεχέτια κε σεμέτερα τα υσλόβιας ζυν δίσκολα.

Σα μέρια ντο ιν μακρα ασιν πολιτίαν κιάλο καλίον εν να επεκσεργάσσεκετε θύτορον ασο γάλαν. Εκι εν καλον να τεριατέβομε τεμέτερα τα ρύσικα τα σόγια: τα χολμογόρσκι γιάχοτ τα γιαροσλάβσκι.

Κάποτε τα χολμογόρσκι τα χτίνια δίγνε όχι ολιγότερον γάλαν ασα ἐκσωτερικά, κε εκσιν ατο κιάλο πολα ταγιανίζνε ασα ἐκσωτερικά. Τα γιαροσλάβσκι τα χτίνια δίνε γάλαν κιάλο γιαγλιν, ενο εκίνα ίνε κιάλο μικρα.



Αλα όπιον ρόι χιαν τεριατέβομε πάντα πρεπ να ενθινόμες  
έναν πράμαν:

Ι επιτιχία τι νικοκιρ: τι γαλατι εκσαρτίετε ασο ροστον το τέ-  
ρεμαν τον βίονος.

---



## ΠΟΣ ΠΡΕΠ ΝΑ ΦΙΛΑΤΟΜΕ ΤΑ ΧΤΙΝΙΑ

Το καλον το γαλατιαρ το χτίνον καταστρέφκετε αν τιχεν κε ιλάετε άσσκεμα.

Για να μι καταστρέφκουνταν τα χτίνια πρεπ να εκσερ κε σε πία υςλόθιας το θίον ζι κιάλο καλίον.

Τα εφτοχομεζείκα τα μονονικοκίρκα τα νικοκίρία κεπορυν να φιλάτνε σοστα το θίον.

Ατο επορι να εφτάγιατο μόνον το μεγάλο το κολεχτιβικον το νικοκίριον.

Σιν ζοιν τι καθενος ζού τζιπ τρανον σιμασίαν ες το καθαρον ο αέρας.

Σο κλιδομένον σο ακάθαρτον τον αέραν εβρίυνταν πολα τόζια, κε μικρα ζοίφια τα οπία ονομάζνατα βαχτιρίδια.

Ασα βαχτιρίδια κατατάγουνταν λογισ τι λογιον αρόστιας.

Σιν αναπνοιν το χαιθαν εδγαλ αέριον (γαζ). το οπίον ονομάγετε ανθρακικον οκσι (υγλεκισλοτα). Το ανθρακικον οκσι εν βλαθερον αέριον. Οστε όσον το μαντριν εν μικρόν κε στενάχορον απόσον κιάλο πολα ες απες ανθρακικον οκσι.

Το ανθρακικον οκσι απ ολίγον ολίγον φαρμακον τα χτίνια, εκίνα αδυνατίνε γίντανε άμον μαρεμένα κε έφκολα αροστένε. Το γάλανα-  
των ολιγοστεβ. Το νεοντιακον το θίον άσσκεμα τρανιν σο πίσκον το μαντριν όπου εν ολίγον αέρας. Ανθρακικον οκσι εδγεν με σο σάπε-  
μαν. Θαιπι, εν βλαβερον για να κρατύμε σο μαντριν απες τι χτινι τα κόπρια. Ατα πρεπ να καθαρίυνταν κάθαν ιμέραν.

Σο ιγρην τον σέραν το θίον σιχνα αροστέν.

Όσον κιάλο ζεστον κε ιγρον εν το μαντριν, απόσον κιάλο άσσκεμον εν για τα χτίνια.



Αλδμος τζιπ το κσερον ο αέρας πα περιζεθ το τοζ. Θαιπι ο αέρας πρεπ να εν με το μέτρον κσερον κε χυλεν.

Σον αέραν εβρίυνταν ζοίφια για πολα αρόστιας.

Μέσον τον αέραν επορις να αροστεντε ασιν τσυμαν, ασιν βράσαν, ασο γιασσυρ, ασιν τσιαχρότκαν κε ασο σαπ.

Ασατα τα αρόστιας α οστένε εμ ι ανθρωπ εμ το βίον. Γιατατο χριάσσεκετε να στοσέδομε το μαντριν για να εςσ απες πάντα καθαρον αέραν.

Το μαντριν πυ ζυν τα χτίνια να αερίζοματο καλα. Γιατατο σο μαντριν χτίζνε κσιλένια σολίνας (τρύπκας) ασα κάμποσα σιράδες σανίδια.

Ανάμεσα σα σανίδια θάλνε πατσιν για να μι κάφνε γάχοτ να μι ζεστένε με το παραπαν τα τρύπκας όταν αλαζ ο κερος.

Ασόλον καλίον εν καθέναν ασα τρύπκας να διαμιράζοματο αποπισ με εσωτερικα διωφράγματα σε τέσερα χωριστα τρύπκας. Τα δύο ασατα πρεπ να ιν μακρέα κε τα δύο—κοντα.

Απανάμεσα ασα δύο τρύπκας θα εμπεν σο μαντριν καθαρος αέρας, κε ασάλα τα δύο θα εβγεν αποπες τακάθαرتون αέρας.

Τα τυβάρια τι μαντρι πρεπ να ιν σπιχτα, κσερα κε καλα να κρατυν τιν χυλιασέαν.

Το περισον τα τυβάρια εφτάγνατα κερπιτζένια, κσιλένια, γιάχοτ ασιν γλίναν. Πρεπ τα τυβάρια να αερίζοματα με διάλisiin τι κριατζι, αραιετς το μαντριν θα εν κιάλο φωτινον κε κιάλο καθαρον.

Τα τυβάρια πρεπ να ασπρίγυνταν δύο φορας τον χρόνον τιν άνικσιν κε το μοδόπορον.

Το ταβαν εφτάνατο σπιχτον αετς όστε ι τύφα (ατμι) ασο μαντριν να μι πάνε σο τσερτακ.

Σο τσερτακ απαν τα σινιθιζμένα θάλνε κσερα χυρτάρια κε αναφαγάδες τα οπία ασιν τύφιν επορυν να χαλάυν.

Αναδα ατο αν το ταβαν κεν σπιχτον, ατότε αποπαν, επορυν να ρύζνε σο μαντριν απες τόζια. Κι χριάσσεκετε να εφτόμε λιύκας για το σίρσιμον τι κσεροχορταρίον ίσα απες σο μαντριν.



Το κσερον το χορταρ πρεπ να κατιβάζοματο ασα κσιλένια τα τρύπκας, τα όπία ιν χτιζμένα ασο τσερτακ υς το μαντρι:ν.

Τσιπ τάλεγμα τα τυβάρια κε ταθάνια επορυν αγλίγορα να πέρνε ιγρασέαν.

Για να μι γίνετε ατο, τα τυβάρια πρεπ να καρφόνοματα με σανίδια, κε το τυθαν να αλίφτοματο με έναν στρόμαν γλίναν, γιάχοτ να εφτάματα διπλον.

Το στέβος τι μαντρι κι πρεπ να κσαφτ.

Ασόλεν καλίον εν το κεραμιδένεν γιάχοτ το τενεκεδένεν το στέβος αποφκα με σανίδια.

Το πάτομαν κι πρεπ να ρυφιζ τα κατυρέτσια.

Το πάτομαν πρεπ να εν άνισον, τριφερον, χυλεν κε δυνατον

Ασόλον το δυνατον το πάτομαν εν το πετονένεν, ασα πέτρας με κυμ κε με τσάμεντον.

Ομος ταίχον το πάτομαν εν τσιπ τριφερον, κρίον κε δυνατον, κε πρεπ να σσκεπάζοματο με σανίδια.

Καλον πάτομαν εν το ασφατένεν, όμος σεκίνο απαν πρεπ να τσανίζομε κυμ όστε τα χτίνια να μι εγλιάζνε απαν.

Το κσιλένεν το πάτομαν εν κιάλο εφτενον αλα εν άσσκεμον. Τα πατόματα ασο χόλαν κε ασιν γλίναν κι γιαραέδνε. Εκίνα ρυφίζνε τιν ιγρασέαν κε το κσιλένεν πα το πάτομαν τσυρυκεβ.

Το πάτομαν πρεπ να γίνετε ενακσάι σο γιαν απαν με αβλακόπα για τα κατσυρέτσια.

Το χτίριον πρεπ χορις άλο να εν φωτιναρον. Χορις φος το καθέναν χαιθαν μαρένε:ε. Το φος εφτάι τα χτίνια ζοιρα, χαν τιν αρόστιαν κε περισεβ το γάλαν τι χτινίον ντο αλμέχκυνταν.

Τα παραθήρια σο μαντριν πρεπ να ιν τρανα όπος κε σοςπίτια.

Μόνον το πεσλιν το βίον ντο πεσλεέφκετε για το σπάκσιμον γίνετε να φιλάτοματο σε σκοτινον χτίριον.

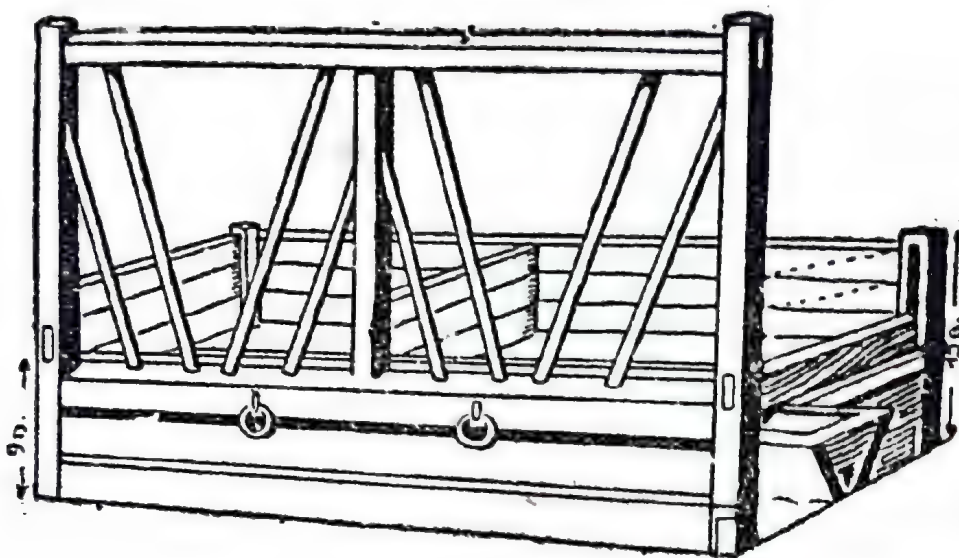
Τα χτίνια ασόλον καλον εν να δάλοματα αετς όστε το κιφάλναταν να τερι σο τυθαρ κιαν. Ανάμεσα σο παθινιν (καρμούσκα).



κε εο τυβαρ πρεπ νχ απομεν μέρος απόπυ θα περαν ι αναφαγα για να επορυν κε δίνε σα χαιβάνια αναφαγαν.

Τα διαφράγματα (στοίλα) επορυν να ιν σιν σιραν απιμάκρια εο ζεβρεν κε εο δεκςσιον το τυβαρ. Ανμεσα σα σιράδας πρεπ να απομεν πλατιν προχοτ για να καθαρίυνταν τα κόπρια.

Ασόλια τα κατάλιλα τα ραζμέρια τι διαφραγματίον κε τι περαζματίον ιν αίχα:



Παθινιν (κορμώσκα) για δύο χτίνια

Το μέρος απόπυ θα περαν ι αναφαγα πρεπ να εςς πλάτος 70 σαντίμετρα.

Το πλάτος τι παθινι 1 μέτρο.

Το μάκρος τι διαφραγματι 2 μέτρον

Το πλάτος τι διαφραγματι  $1\frac{1}{2}$  μέτρον

Το μέρος απόπυ θα περάνε τα κόπρια πρεπ να εςς πλάτος  $1\frac{1}{2}$  μέτρο.

Το πσίλος τι διαφραγματίον αποπες πρεπ να εν υς 3 μέτρα. Κατάλιλα παθινία ιν μόνυν τα τριφερα τα πλατέα ντο ιν κατάλιλα για το καθάριμαν, τα στερεα κε χορις κεσσάδας για να μι χτιπίουνταν τα χτίνια. Ασόλεν καλα παθινία ιν τα εμαλιρόβανι, τα τσιγυνένια, κε τσεμεντένια. Τα κσιλένια τα παθινία κιν δινατα κε γολάγια τσυροκέβνε.



Σιν ικόναν δικνιζ καλά χτιζμένον παθινιν. Ατο αποτελίτε ασο  
στολ τι αναφαγας, ασο ολυκ για το νερον κε ασιν ρεσσέτχαν.  
Ι ρεσσιότκα κιαφιν το χτίνον να θαλ τα ποδάριαθε απες σο παθινιν  
κε να κςσιν τιν αναφαγαν απαν σο χόμαν.

Το πσίλος τι στολι για τιν αναφαγαν ασο χόμαν  
45 σαντιμ.

Το πλάτος 54 σαντ.

Το πλάτος τι ολυκι 32 σαντιμ.

Το βάθος 18 σαντ.

Το πσίλος τι ρεσσιότκας ασο πάτομαν  $1\frac{1}{2}$  μετρο.

Το πλάτοςαθε για έναν χτίνον 1 μετρο.

Καλον εν αν σο μαντριν κεκα εν γιαζιν (ζαχόν) όπου γίνετε  
να αφίνουμε τα χτίνια να λάσκυν, όνταν κι θόσκυνταν.

Ασόλον καλίον εν να κρατούμε τα χτίνια σον καθαρον τον  
αέραν κε απες να θάλοματα μόνον σον βροχερον κε σο κρίον τον  
κερον. Αλόμαν τον σσιμονκον πα χριάσσκετε να λαλύματα για  
κάμποσα όρας κε να φάζοματα σον αέραν.

Τα χτίνια πρεπ καλά να τερούματα. Δίο φορας τιν ιμέραν  
εν χριαζύμενον να αλάζομε τα στροσίδ α (χορτάρια απαν  
σα οπία κίτε το χτίνον) Τα στροσίδια κι πρεπ να ιν κυχνοτιά-  
ρια κε σαπεμένα. Πρεπ να τερούμε για να μι ιν ανάμεσατον φαρ-  
μακερα χορτάρια.

Τα παλεα τα στροσίδια πρεπ διαμιας να είρομε σο χύσσκ.  
Τα παθινία χριάσσκετε να φιλάτομε καθαθα, να πλίνοματα  
με ζεστον νερον.

Τα χτίνια πρεπ να καθαρίζοματα κάθαν ιμέραν με τα φύρ-  
τσας (ςσότκας). Το καλον τον κερον χριάσσκετε να πλίνομε κε  
λόζομε τα χτίνια.

Ιλιαμ-ίλιαμ πρεπ να στοςσέδομε προσεχτικα τιθάκ-  
νατυν. Τιθακ πρεπ σιχνα να πλίνοματο με το σαπον για  
να μι γίνετε βασπαλένιαν ασα τζαμύρια.

Πριν το άλμέγμαν πρεπ τιθακ τι χτίνι να πλίσσχετε με το νερον κε να σπονκίζετε με καθαρον περσκιρ.

Τα σσέρια, τα σσκέβια, ι κάμαρι σον κερν ταλμεγματι πρεπ να ιν καθαρά.

Πρεπ να τερούμε τιν ιγίαν τι χτινίον κε σιχνα να κυίζομε τον γτινιάτρον. Τάροστα τα χτίνια χριάσσετε διαμιας να χορίζοματα. Τα χιριότερα πρεπ να φογύμεσ τιν φθίσιν (τυπερχύλιοζ.)

Ι φθίσι γολάιγια μεταδόχχετε ασο γάλαν σα μυςκάρια κε σανθορπς.

### ΝΤΟ ΝΑ ΦΑΖΟΜΕ ΤΑ ΧΤΙΝΙΑ

Πολι λογαριάζνε πως ατο εν τζιπ γολάι δυλίαν: έβαλεσ ολίγα κομένα αςσίρια, έσιρες απαν κε κσερα χορτάρια κε ετελίосεν όλεν ι δυλία.

Ελαμεν αετς απλον κεν ι δυλία σιν πραγματικότιταν. Πρεπ να φάζομε τα ζα εγρικιμένα όπος σιμβυλέδνεμας ι αγρονομ. Πριν ασόλια πρεπ να εκσέρομε ντο ίδος αναφαγάδας εβρίουνταν. Ιν αναφαγάδας κσερα, πράσινα, δινατα κε ζομερα.

Κσερα αναφαγάδες, γιάχοτ σιάρτια ιν τα σολόμας, κσεροχόρταρα κε ταςσιρ.

Πράσινα αναφαγάδας ιν τα διάφορα χορτάρια. Τα δινατα ταναφαγάδας ιν τα μαχύχας (ζζμίχα) τα ότρυπια κε τα κοχία.

Τα ζομερα ταναφαγάδας ίνε τα σέφτελα, τα μαρχόφκας, καρτόφια κε άλα.

Ολια ατα ταναφαγάδας ίνε διάφορετικά κατα κε το θρεφτικον τιν υσίαν ντο έχνε. Πρεπ να εκσέρομε, πότε πόσον, κε ασόπιον αναφαγαν γίνετε να δίγομε τα χτίνια.

Τα σκλιρα ταναφαγάδας ίνε ασόλον τα ολιγοθρεφτικά. Αλόμος ασατα πα πρεπ να δίγομε τα χτίνια κε όχι ολιγότερον ασα 8-5 κιλα το μερόνιχτον. Μόνον το καλοκερ αν ιν όσον χριάσχутαν πράσινα χορτάρια επορούμε να μ δίγομε κσερον αναφαγαν.



Με μόνον το σκληρόν τιν αναφαγαν πολλα γάλαν κέπορις να περτε. Το χτίνον τρὸι ὄχι περισον ασα 19 κιλα κσεροχόρταρον το ιμερόνιχτο, κε δι μόνον 8 κιλα γάλαν. Αν ὁμος δίγομε το χτινον κιάλο ἀνατον αναφαγαν, ατότες επορούμε να πέρομε ἑος 25 κιλα γάλαν.

Το καλον το κσεροχόρταρον εν το τριφιλ ντο θερίετε ὄνταν τζιτζακον κεπεκι το δικ ντο θερίετε πριν ασο τζιτζεκιάζμαν.

Ιστερα ἔρτε το κσεροχόρταρον ασα λιβάδια ντο πατίουνταν ασο νερον κε το κσεροχόρταρον ασα χορτάρια ντο σπέρκουνταν ι τιμοφέεφκα, ι αφσιανίτσα, ι κόστρα, ι πιρέα κε τὰγρεν το πιζελ. Το χορταρ ασα λιβάδια ντο πατίουνταν ασο νερον εν χιρότερον. Κιάλο εσιρ εν το χορταρ τι τζορμας. Ατο χαλαν το στομάχιν τι χτινι κε το γάλαν.

Το καλίτερον ι σολόμα για τιν αναφαγαν εν τιλαφένεν κε το κριθαρένεν. Το τζαβταρένεν ι σολόμα εν ολιγοθρεφτικον.

Εκίνο γίνετε να δίγομα μόνον σον κερν πυ κεν αναφαγαν. Τιν σολόμαν πρεπ να χασσέδοματο ολίγον, να κόφτοματο να ταράζομε απαν λας γιάχοτ ὄτρυπια.

Το κριθαρένεν τασσιρ εκσετίας ταχαντίον (κολιύτσκας) κι γίνετε να δίγομε κσάι.

Τασσιρ τι τσαβταρι πρεπ απεμπροστα να χασσέδομα. Το ιλαφένεν τασσιρ γίνετε να δίγοματο κε αχάσσεφτον.

Καλον αναφαγαν εν το τριφιλ κε τασσιρ ασο λιναρ. Ολια τάλα τα τσεσιτία τασσιρι για αναφαγαν κιγιαραέβνε.

Ασα πράσινα ταναφαγάδας καλον εν το πράσινον το τριφιλ. Αλόμος σέναν διαρ κι γίνετε να δίγομε τριφιλ παραπαν απο 20 κιλα αλέος θα πρέσσκετε τι χτινι ι κιλία κε εφτάγιατο διάριαν κε τα γαστρομένα ενερίφτνε (χάνε το μυσκάρνατυν).

Το Σσθέτσκι τάσπρον το τριφιλ εν κιάλο θρεφτικον ασο κὸκινον κε κι φυσκον τα κιλίας τι χτινίον.

Καλον εν για τιν αναφαγαν ι λιυτςέρνα αλόμος απατο πα πολλα κι γίνετε να δίγομε επιδι το γάλαν θα γίνετε πικρον.

Το πράσινον το λαζυδ προπάντον σο σιλος λογαριάετε τζιπ καλον αναφαγαν.

Πρεπ να τερόμε, σιν αναφαγαν να μι ρύζνε φαρμακερα χορτάρια. Αγίκα φαρμακερα χορτάρια πολα εβρίυνταν. Κάπια άσατα επορυν να φαρμακόνε τα χαιβάνια. Αλα φέρνε παραλυσίαν (παράλιτς), διάριαν κε άλα αρόστιας.

Φαρμακερα χορτάρια λογαριάνυνταν τα οκαλυθα: το γβοςσ τι χοραφι, τι τζορμας κε τορμανι, το ζιμόβνικ, ι γαρτζίτζα, ο καπνον το σσάβελ κε τα φαρμακερα τα κυκυδάκια.

Αχα γιατι χριάσσκετε να καλιτερέβομε τα λιβάδια κε τα χοζάνια; με το να τσακελίζομε κε να αχπάνομε τα θλαβερα τα χορτάρια.

Κιάλο καλον εν αν να λαλιετε τάσσκεμον το λιθαδ κε να σπέρκετε με καλον χορταρ. Το σπέρσιμον τι χορταρι εν ορέλιμον κε σιν έχτασιν τι γεοργίας.

Αναβα ντο ανιθαζ τιν εσοδιάν τι πσομι, ατο ακόμαν δι κε θρεφτικον κσεροχόρταρον..

Σο τελεφτέον τον κερυν τα χαιβάνια ερχίνεζαν κε δίνε στίπον (κβάσσενι) αναφαγαν, διλαδ: σιλος. Γιατατο χτίζνε πάσνιας (πίργυς) ίτε αχταλέβνε κυία κε γομόνχτα με φίλα ποστανλυχι με γλιμένα χορτάρια κε κοστέλια.

Τα κυία τσιπόνατα για να μι εμπεν απες αέρας κε νερον. Αετς πα ι αναφαγα ντο πέρκετε εν πολα θρεφτικον κε νόστιμον κε πολα περισεβ το γάλαν. Ασα ζομερα ταναφαγάδας ασόλον καλον εν το σέφτελον για αναφαγαν. Ασατο γίνε ε να δίγομε έος 30 κιλα τιν ιμέραν. Καλον εν κε ι μαρκόβκα. Τα καρτόφια πρεπ να δίγομαιο άπσετα, κομένα, πλιμένα κε όχι περισον ασα 12 κιλα τιν ιμέραν, αλέο: θα πιαν το χτίνον ι διαρία.

Παρακάτο πάι το τυρι επς, ι προύκβα.

Δινατα αναφαγάδας πρεπ να δίγομε όχι ολιγότερον ασέναν κιλον, κε όχι περισον ασα 6 κιλα σο ιμερονιχτ σο κάθε κιφαλ.



Ατα ταναφαγάδες πρεπ να τaráζοματα τέναν με τάλο. Π.χ. ταλεβρ τι τζαβταρι να δίγομα εντάμαν με τα ότρυπια κε τιν μαχύχαν. Ανάλεστον κοκιν να δίγομε κεν καλον — το αλεζ-μένον εν κιάλο οφέλιμον. Τα καλα τα μαχύχας ίνε τι σίμιτζκας. Ι μαχύχα τι λιναρι αν κε εν κε θρεφτικον, όμος ασεκίνο το γά-λαν πικρεν, κε το βύτορον, γίνετε αλικον. Καλα ιν τα ακόλουθα αναφαγάδας: Το ιλαφένον, το λαζυδένεν, κριθαρένεν κε το τζαβτα-ρένεν τ'αλεβρ. Το πιτελ κε τα φάδατα ίνε κιάλο άσσεκεμα. Πολα καλα για τιν αναφαγαν ίνε τα σιταρένια τα ότρυπια όμος εκίνα κι γίνετε να δόχκυνταν περισον ασα 4 κιλα. Ονταν δόχκυν-ταν πολα επορι το χτίνον να πιάνια ι διαρία.

## **ΑΣ ΒΑΛΟΜΕ ΣΙΗ ΤΙΖΙΑΝ ΤΟ ΣΟΣΤΟΝ ΤΟ ΔΟΣΙΜΟΝ ΤΑΝΔΦΑΓΑΣ**

Τιν αναφαγαν πρεπ να δίγομε τα χτίνια όχι σοματ (όσον έρτε εριάστια), αλα με το ζιγιν.

Το χτίνον ντο δι παραπαν ασα 12 κιλα γάλαν, αναφαγαν πα χριάσσκετε περισον. Εκίνο ντο δι μόνον 1 κιλον γάλαν, ανα-φαγαν πα ολίγον χριάσσκετε. Κάπι εθαρυν: „όσον πολα θα δίγο αναφαγαν ατόςον πολα γάλαν θα πέρο“. Ατο σοστον κεν. Αν δί-γομε αναφαγαν πάρα πολα, το χτίνον θα παρατρώι κε θα αροστεν κε όφελος κανέναν κι θα έχομε.

Πρεπ να εκσέρομε τιν θρεφτικότιταν κάθε αναφαγας, ατότε θα εν φανερον, πόσον ασόπιον τιν αναφαγαν πρεπ να δίγομε κε με πόν να αλάζομε τέναν γιάχοτ τάλο τιν αναφαγαν. Με άλα λόγια πρεπ να εκσέρομε το μέτρυν γιάχοτ τιν νόρμαν τι δοσι-ματι ταναφαγας.

Για το μέτρεμαν ταναφαγας επροζδιορίζτεν εκίνο ντο λέγνε μονάδα τι αναφαγας. Αίκον μονάδαν επάρθεν τέναν το κιλον τι-λαφ.

Ονταν εκσέρομε τιν μονάδαν ταναφαγας επορούμε να παραβά-λομε τιν θρεφτικότιταν ανάμεσα σα διάφορα αναφαγάδες π.χ. 1 κιλον

αλεβρ σιν θρεφτικότιταν κερναν εν ίσον με 3 κιλα λιβαδι χορταρ  
γιάχοτ 4 κιλα ανικσεσς σολόμαν.

1 θρεφτικότιτα ινος κιλυ αλεβρι, 3 κιλον λιβαδι χορταρι νε  
4 κιλα ανικσεσςι σολόμας θα εν ίσα με έναν μονάδαν αναφαγας  
διλ, 1 κιλο ιλαφ.

1 κιλον ιλαφ εν εκσίςυ θρεφτικον, όπος κε έλαν  
κιλον αλεβρ, γιάχοτ 1 κιλον ότρυπια, γιάχοτ ατόσον  
μακύνχαν, λιναρι κε σίμισσкас.

1 κιλον λιναρ εν θρεφτικον ατόσον όσον κε 8 κιλα  
χορταρ λιβαδι γιάχοτ βικι.

1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατόσον όσον κε δίοιμς  
κιλα κσερον τριφιλ, γιάχοτ 4 κιλα τσορμας χορταρ, γιά-  
χοτ 5 κιλα ιλαφένεν σολόμαν, γιάχοτ 4 κιλα ιλαφένεν  
αςσιρ, ίτε 5 κιλα τξαβταρένεν σολόμαν.

1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατόσον όσον 6 κιλα  
καρτόφια, γιάχοτ 8 κιλα μαρκόβκας, γιάχοτ 10 κιλα σέ-  
φτελα, ίτε 12 κιλα τυρνεος.

1 κιλον ιλαφ εν θρεφτικον ατόσον όσον 8 κιλα  
πράσινον τριφιλ, γιάχοτ 10 κιλα πράσινον βίκαν με το  
ιλαφ, γιάχοτ 14 κιλα λιβαδι χορταρ, γιάχοτ 12 κιλα χο-  
ξανένεν χορταρ, ίτε 12 κιλα λαχανι φίλα, ίτε 15 κιλα  
σεφτελι φίλα, γιάχοτ 15 κιλα τυρνεψι φίλα.

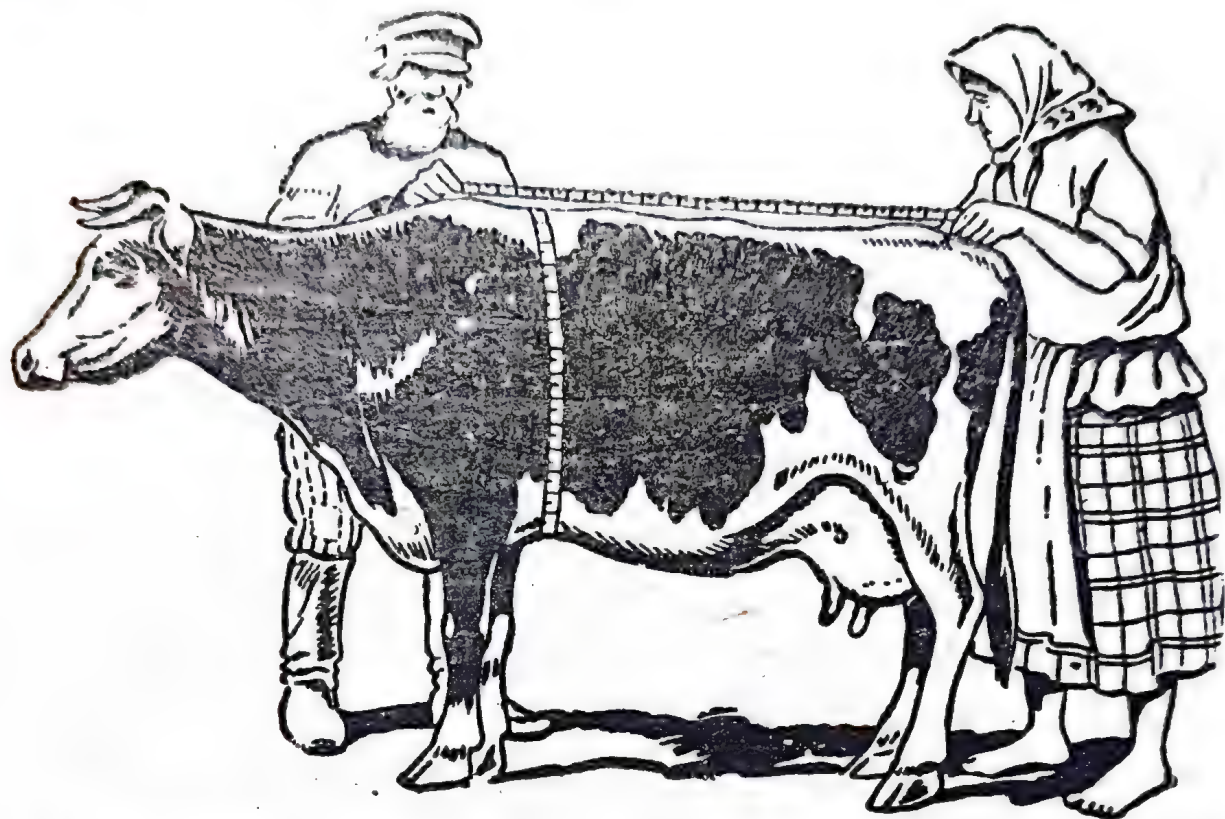
Κι γίνετε να δίγομε τα χτίνια μόνον έναν τξεςσιτ  
αναφαγαν όπιον κιν εν. Το ςοστον το δόσιμον πρεπ να γί-  
νετε ασα διάφορα αναφαγάδας. Να αλάζομε τέναν τιν αναφαγαν  
με τάλο πάντα κι γίνετε.

Ιδιέτερα προσεχτικα πρεπ να αλάζομε τι δυναττα τα αναφα-  
γάδας με τα σιάρτια.

Ελογαριάστεν, πόσον ασόπιον αναφαγαν γίνετε να δίγομε το  
ιμερονίχτιον σο μεσέον το χτίνον ντο ζιγιαζ 300-450 κιλα. Αυτό  
εν τι χτινίον το παγιох:



Σαλόμαν ιλαφι γιάχοτ κριθαρι γίνετε να δίγομε όχι  
περισον 4 κιλα το ιμερονίχτιον



Πος πρεπ να μετρώμε το χτίνον, για να εβρίκομε το ζίγιναθε.

Σαλόμαν τζαβταρι γίνετε να δίγομε όχι περισον ασα  
3 κιλα το ιμερονιχτ.

Χορταρ λιβαδι γίνετε να δίγομε όχι παραπαν ασα 8 κιλα  
το ιμερονιχτ.

Χορταρ τριφιλι γίνετε να δίγομε όχι παραπαν ασα 25  
το ιμερονιχτ.

Κσερον χορταρ τριφιλι γιάχοτ βικι γίνετε να δίγομε  
όχι περισον ασα 8 κιλα το ιμερονίχτ.

Χορταρ γιάχοτ δικ πράσινον γίνετε να δίγομε όχι  
παραπαν απο 40 κιλα το ιμερονιχτ.

Σέφτελα γιάχοτ τυρνέπσια γίνετε να δίγομε όχι πε-  
ρισον ασα 32 κιλα το ιμερονιχτ.

Καρτόφια γίνετε να δέγομε όχι περισον ασα 8 κιλα το ιμερονιχτ.

Μακύχας γίνετε να δέγομε όχι περισον ασα 8 κιλα το ιμερονιχτ.

Οτρουπια γιάχοτ κριθαρένεν αλεβρ γίνετε να δέγομε όχι περισον ασα 4 κιλα το ιμερονιχτ.

Τζαβταρένεν ιλαφένεν, γιάχοτ λαζυδένεν αλεβρ γίνετε να δέγομε όχι περισον ασα 3 κιλα τιν ζύτκαν.

Για να λογαριάζομε, πόσον αναφαγαν χριάσσετε να δέγομε το καθαέναν χτίνον το ιμερονιχτ πρεπ να εκσέρομε το βάρος τι χτινι κε να ζιγιάζομε, κε το γαλαναθε. Το βάρος τι χτινίου για να εβρίκομε κεν δίσκολον. Γιατατο χριάσσετε να μετρώμε το χτίνον ασιν ρίζαν τυραδιάθε ος τομιάθε (χολκι) κε ίστερα να μετρώμε το πλάτοςαθε ασο μία υς τιν κιλίαν.

Ντο ίβραμε τα αριθμους πολλαπλασιάζομε τέναν με το άλλο κε διερένοματο με το 50. Π.χ. αν το μάκρος τι χτινι εν 140 σαντίμετρα, κε ο γίρος εν 170 σαντ. το 140 πρεπ ναπολλαπλασιάζομε με 170.

Θα εβρίκομε 23 χιλιάδες 800. Δερένοματο ατο τον αριθμον με το 50.

Θα εβρίκομε 476. Ατο ο αριθμος δέχμας το βάρος τι χτινι. Θα ιπι το βάρος τι χτινιέμυν εν 476. κιλα.

Τιλικιαζμένον το χτίνον πρεπ να δέγομε σιν ζύτκαν απαν-αφκα  $2\frac{1}{2}$  κιλα σιαρτ αναφαγαν σα κάθε 100 κιλα βάρος. Αν το χτίνον ζιγιαζ 400 κιλα, πρεπ να δέγοματο 10 κιλα σιαρτ αναφαγαν το ιμερονιχτ. Αλ όμος емис υζζε εκσέρομε, όλι λιβαδι χορταρ κι γίνετε να δέγομε περισον ασα 8 κιλα.

Θα ιπι σα 2 κιλα γαρσι δέγομε ιλαφένεν σαλόμαν γιάχοτ ασσ'ρ. Αν το χτίνον εν στιρον κε κι δι γάλαν, ατο ατότε κανίτε. Αν όμος το χτίνον αλμέχκετε, ατότε χριάσσετε νο δέγοματο κε δινατα αναφαγάδας.

Για να δι το χτίνον τρία κιλα γάλαν, χριάσσετε να δέγοματο



ακόμαν 1 κίλον δυνατον αναφαγαν. Με άλλα λόγια, σε κάθε 3 κιλα γάλαν πρεπ να προστένομε απέναν μονάδαν αναφαγας, δυνατον αναφαγαν. Αν το χτίνον δι 15 κ'λα γάλαν τιν ιμέριν, ατότε το ιμερονιχτ πρεπ να δίγοματο ακόμαν 5 μονάδας αναφαγας, δυνατον αναφαγαν.

Πέρομε 2 μονάδας αναφαγας ότρυπια, 1 μονάδαν αναφαγας λιναρι μαχύχαν κε 2 μονάδας αναφαγας σέφτελα. Ατο θα εν 2 κιλα ότρυπια, 750 γραμάρια μαχύχαν κε 20 κιλα σέφτελα. Αχα πόσον αναφαγαν το ιμερονιχτ πρεπ να προστένομε σο χτίνον ντο αλμέχκετε 15 κιλα γάλαν.

Το ροσταβ ταναφαγας ντο δόχκετε σο ιμερονιχτ γίνετε να αλάζοματο. Να φάζομε το χτίνον πρεπ με τεκίνα ντο εβρισκάτε κε ντο κοστιζ εφτενα. Ομος σε κάθε δόσιμον πρεπ χορις άλλο να εμπένε κε δυνατα κε ριάριτικα αναφαγάδας κε πράσινα αναφαγάδας. Κι γίνετε να κςίνομε έναν όπιον κίαν εν δυνατον αναφαγαν. Πρεπ να δίγομε ανατάραχα μαχύχας, ότρυπια κε αλεβρ ρα διάφορα ποσότητας.

Αν ακόμαν κεκςέρομε πόσον αναφαγαν να προστένομε σο χτίνον, ατότε πρεπ να προστένομε 500 γραμάρια κε να ροσσέδομε πόσον γάλαν αλμέχκετε το χτίνον.

Αν το γάλαν επέμνεν το ίδιον, θα ιπι αναφαγαν εδόχτεν ολίγον κε πρεπ να περισέδοματο. Αν το χτίνον επερίσεπσεν, — αναφαγαν πα πρεπ να προστένομε.

Αραγετς γίνετε να επιτιχένομε πολα μέγáλον άλμεγμαν.

Το καλον το γαλατιάρκον το χτίνον ρα πρότα 3-5 μίνας ίς-τερα ασο γένεμαν πρεπ να δίγοματο δυνατα αναφαγάδες γιάχοτ ριζόχορπα. Τα ρολόμας κε κςεροχόρταρα σο χτίνον νταλμέχκετε νέα πρέπ να δίγοματο όχι περικον ασιμπσον, ασόλον τιν αναφαγαν. Ονταν το χτίνον αρχίνα να ολιγοστεβ το γόλον, γίνετε να ολιγο-στεδομε τιν ανοφαγάναθε: ρα κάθαν τρία κιλα γάλαν ντο ολιγόστε-πσεν πρεπ να ολιγοστεδοματο απέναν κίλο δυνατα αναφαγάδας.

Τα στيرا τα χτίνια κιαλο σιφερομένον εν να δίγομε σιάρτια αναφαγάδες' όπου να ταράγουνταν ολίγα δινατα αναφαγάδες.

Καλον εν να δίγομε αναφαγαν με τιν σιρανι πρότα κιαρχις δινατα αναφαγάδας, ίστερα ριζόκαρπα κε σο τέλος σιάρτια.

Για να εφταμε να πλεθιν το φτίζμαν σο χτίνον, το οπίον βοιθα σο χόνεμαν τι φαγι, εν καλον να ταράζομε αςσιρ κε κομένον σαλόμαν σο αλεδρ γιάχοτ ότρυπια

Ατο το κομένον ι σαλόμα πρεπ να εν ιγρον κε αλατιζμένον. Τα σιάρτια ταναφαγάδας ντο θα δόχκυν σο χτίνον πρεπ να ιν 6 εος 16 κιλα, τα ριζόκαρπα—όχι περίσον ασα 30 κιλα: τα δινατα ταναφαγάδας όλια εντάμαν όχι περίσον ασα 6 κιλα.

Ταναφαγάδας πρεπ να ιν χορις αλο ταζέα.

Για το ζοιρον το χτίνον πολα άςσκεμα ίνε τα κυχνυτιαγμένα κε τα τσυρύκια τα αναφαγάδας. Το κιριότερον πρεπ να φογόμες ταναφαγάδας, ντο ιν μυρταριγμένα με τιν μανίταν (γολόδνια) κιατα πα με τι πσομι το ζζανκαρ. Κι γίνετε να φάζομε το χτίνον φιτρομένα ριζόκαρπα. Ασα αναφαγάδας ντο ιν σςκεπαγμένα με σσον, κε ασα παγομένα ταναφαγάδας τα χτίνια πιάνιατα κιλόπονος, διάρια κε χάνε τα μυσκάριατυν.

Να φάζομε πρεπ 3 φορας τιν ιμέραν: το προι, το μεσιμερ, κε το βράδον. Αν εβρίυνταν δινατα κε ζομερα αναφαγάδας γίνετε να φάζομε 2 φορας—το προι κε το βράδον. Ταπό:τασια αναμετακσι σα φασίματα πρεπ να ιν πάντα έναν.

Αν τα χτίνια πολα επερίμεναν τιν αναφαγαν, εκίνα αρχινυν να τρόνε αглиγορετα, άςσκεμα μασύνατο κε παρατρόγνε.

Τα σιάρτια ταναφαγάδες θα ιν κιάλο νόστιμα αν κόφτοματα κε χασσέδοματα γιάχοτ βράζοματα.

Ομος να ετιμάζομε χασσεμένον αναφαγαν πρεπ πριν ασο φαгин, αλέος εκίνο χαλάετε.

Πολα καλον εν τα χτίνια να λαλύματα σα βοσκοτόπια. Σο καθαρον τον αέραν τα χτίνια κιάλο καλίον τρόνε, γολάγια σινιθίζνε σο άλαμαν τι κερυ κε γιατατο κιάλο αρέα κριολογυν. Σο καθαρον



τον αέραν τὰ αλμεγάδια τὰ χτίνια δίνε πολλα γάλαν, κε τα μυς-  
κάρια κιάλο καλίον τρανίνε.

Ομοσ ασο σταλιν (στόιλο) σα βοσκοτόπια το χτίνον  
πρεπ να λαλύμα γάλια-γάλια. Κι γίνετε να βοσκίζομε τα χτίνια  
σο κρίον τιν δρόσον (τσιτσαν) γιάχοτ, σιν γραυν: ατο εν πολλα βλαθερον  
για τα χτίνια, ίλιαμ-ίλιαμ για τα γαστρομένα.

Κι γίνετε να λαλύμε τα χτίνια σε ορμανλία κε τζορμαλία  
(βοσκότοπια). Σορμαν ιν χορτάρια τα οπία όνταν τρόγνατα τα χτίνια  
κατυρυν έμαν. Σα τζορμάδες (πολότας) ιν πολλα διάφορα βαχτιρίδια  
κε σχολέκια.

Για να καλιτερέδομε κε να περισέδομε τα βοσκοτόπια πρεπ τα  
τζορμάδες να κσερένομε.

Για να πιν το χτίνον πρεπ να δίγομε μόνον καθαρον  
νερον, όχι ολιγότερον ασα δύο φορας σο ιμερονίχτ.

Σο μαντριν απες πρεπ πάντα να εβρίετε νερον. Όσον πολλα  
πιν το χτίνον νερον ατόσον κιάλο καλον εν.

---



## ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΓΑΣΤΡΟΜΕΝΥ ΤΙ ΧΤΙΝΙ

Ι βαριασία σο χτίνον εκσακολουθα 9 μίνας. Απαν-αφκα 6 εῖδο-μάδας πριν ασο γένεμαν το χτίνον πρεπ „ναφίνοματο“ διλαδι να μι αλμέγοματο Τιθάκναθε πρεπ να αναπάετε, αλέος σο ερχόμενον τον χρόνον το χτίνον θα ολιγοστεβ δύο φορές το γάλαναθε.

Το χτίνον πρεπ ναφίνοματο γάλια-γάλια: σιν αρχιν ναλμέγοματο μίαν σο ιμερονιχτ κέ ίστερα τα δύο ιμέρες μίαν, παρακάτο κάθαν τρία ιμέρες κε ίστερα να μι αλμέγοματο κσάι.

Το χτίνον σατο τον κερον θρεφτ το μυσκαρ ντο εςσ απέσαθε. Αν φάζομε άςσκεμα το χτίνον θα αδυνατιζ κε θα δι αδύνατον, κε άςσκεμον μυσκαρ.

Το βαριαζμένον το χτίνον 2-3 μίνας πριν ασο γένεμαν πρεπ σο σινιθιζμένον το φαγίναθε να προστένομε 1 κιλο αναφτιγαν, κε πριν ασο γένεμαν να φέρομε ατο τιν πριπάφκαν εος 2-3 κιλα. Το χτίνον σον κερον πυ κιαλμέχκετε πρεπ να φάζοματο αετσι οπος κε τον κερον ντο ελμέχκυτον: ατότε ίστερα ασο γένεμαν θα δ παραπαν γάλαν.

Αν ομός το χτίνον ζαενον πριν ασο γένεμαν ατοτε ι αναφά-γα ίστερα ασο γένεμαν θα πάι σο κάλεμαναθε, κε όχι σο γάλαν.

Πρεπ να προσέχομε οστε το βαριαζμένον τα χτίνον να μι τρες.

Πρεπ να προφιλάτοματο ασα ρυκσίματα, ασα ντοσίματα κε ασο κρίον το νερον, σιχνα να στρόνομε άφκάταθε, τριφερα κε κσερα στροσίδια.

Αν σο χτίνον κρεμίετε ι κιλία γιάχοτ το στίθοσαθε πρεπ εκαν ιμπσον οραν να πορπατιάζοματο. Αν πριν ασο γένεμαν το χτίνον φερ γάλαν πρεπ να αλμέγοματο απο 2-3 φορές τιν ιμέ-ραν. Το βαριαζμένον το χτίνον κι γίνετε να βάλοματο σο σταλιν με



κατεφοροτον πάτομαν. Ονταν θα γενα το χτίνον πρεπ χορις άλλο να βοιθύματο Κεπεκι πρεπ να αναμένουμε για να εδγεν ι καθάρισι.

Αν ι καθάρισι κεβγεν σο δέφτερον κε τρίτον το ιμερονιχτ, πρεπ αμέσος (ερότσνο) να κούζομε τον γιατρον για τα ζα — τον χτινιάτρον.

Χορις τον χτινιάτρον κι γίνετε να εβγάλομε τιν καθάρισιν: επορι να φαρμακύτε το έμαν κε ατότε το χτίνον πσοφα.

Το νεογενεμένον μυσκαρ πρεπ να σπονκίζομε τα φλέγματα (ελιζ) ασο στòμαν κε ασο μιτίναθε κε ίστερα να σπονκίζομε ολον ταπάναθε με το κσεροχόρταρον. Το μυσκαρ πρεπ να δίγοματο τιν μάναναθε να λίσσατο. Με τάλας κι γίνετε να τζανίζοματο, βλαθερον εν.

Το χτίνον ίστερα ασο έγενεσεν πρεπ να φιλάτοματο σιν χυλιασέαν. Πρεπ να φιμάτοματο ασα ρέδματα (σκβαζινιάκια) κε να δίγοματο μόνον λαφρον αναφαγαν. Σο πρότον τιν εβδομάδαν ίστερα ασο γένεμαν καλον εν να δίγομε ζεστον πλιμιν με ταλέδρια κε ολίγον κσεροχόρταρον. Ιστερα απολίγον-ολίγον επορύμε να περάνομε σο καθεαφτυ τιν αναφαγαν.

Σο δέφτερον κε το τρίτον τιν εβδομάδαν πρεπ να δίγοματο ασόλον τα καλα ταναφαγάδας. Ιστερα ασα 5 μίνας το ποσον τι αναφαγας γίνετε να ολιγοστεβοματο.

---

## ΤΟ ΤΕΡΕΜΑΝ ΤΙ ΜΥΣΚΗΡΙ

Το μόνον το σοςτον ο δρόμος να περισέδομε το σιριν τι γαλατοφόρυ τι βίονος εν να μι κόφτομε το νεοντιακον το βίον αλα σοςτα να περλεέβοματο.

Κάπι μονονικοχιρ σο περαζμένον τον χρόνον πριν να έμπε-  
ναν σο κολχοζ έκοφταν τα ζα κε ίλιαμ-ίλιαμ το νεοντιακον το βίον  
Σατο εκαντύρεβανατς ι κυλακ , ι οπί εθέλναν να χαλάνε το σοσι-  
αλιστικον τιν χτινοτροφίανεμυν. Ι κιβέρνισι εκσένκεν νόμον (ζακον)-  
ντο απαγορεβ να κόφκετε το νεοντιακον το βίον. Ονταν περλεέδομε  
το νεοντιακον το βίον πρεπ να ενθιμούμες: ασο άςσκεμον το μυσκαρ  
καλον χτίνον κεβγεν. Γιατατο για να εν το μυσκαρ καλον, κε δινα-  
τον, πρεπ σοςτα να φάζομε κε τερύματο. Σεμας όμος τα μυσκάρια  
θρέφνατα άςσκεμα, σο παλεον απαν. Φιλάτνατα απες σα τζαμύρια  
σα ιγρα κε κρία μυςσκενάρια (τελιάτνικα). Ολίγον δίγνατα καθαρον  
γάλαν. Γιατατο πολα μυσκάρια σεμας πσοφυν κε πολα πα τρανίνε  
αδίνατα κε άροστα.

Μόνον το τρανον το κολεχτιδικον το νικοχιρίον επορι να θαλ  
ορθα το τέρεμαν τι μυσκαρίον. Τα μυσκάρια χριάσκουνταν χυλεν  
φοτινερον μυςσκεναρ. Ι εφτοσσι κε ι μεσεί-μονονικοχιρ-κεπορυν να  
χτίζνε αίκον μυςσκεναρ για έναν γιάχοτ δύο μυσκάρια, ατο κεν σιφε-  
ρόμενον σο μικρον το μονονικοχίρκον νικοχιρίον. Αλο πράμαν-να  
χτίγετε καλον χτίριον για δύο γιάχοτ τρία δεκάδας μυσκάρια τι κο-  
λεχτιδικυ νικοχιρι.

Το χτίσιμον με τα κολεχτιδικα τα δίναμια κιβγεν ακριβα.

Το μυςσκεναρ πρεπ να εν σο σκότνι τβορ κεκα, τι καθενος  
κολχοζι.



Οντας χτίζομε το μυσσκεναρ πρεπ να ενθιμύμες, ότι τι ίλονος τα αχτιόδας κε ο αέρας σκοτόνε το μαραζ. Γιατατο ι πομεσσένια χριάσσετε ειχνα να αερίσσετε κε τα μυσκάρια, να αφίνοματα σιν αβλιν. Κσάι κι γίνε·ε να κρατόμε τα μυσκάρια σα χύσσκια κεκα. Τα χύσσκια πρεπ να σπονκίουνταν. Στο μυσσκεναρ τα στροσίδια πρεπ να αλάγουνταν όχι ολιγότερον ανα τρία φορές τιν ημέραν. Καλον εν, αν κάθε μυσκαρ να ες χοριστον σταλιν.

Ομος ιδιέτερον καθαριότιταν πρεπ να έχομε σο πότιμαν τι μυσκαρίον. Τα σσκέβια ασόπια απες πιν πρεπ να ιν καθαρά, πρεπ να πλίσσκουνταν με ζεστον νερον κε να κσερένταν σον ίλεν.

Τα σσέρια εκινον πυ ποτίζνε τα μυσκάρια πρεπ να ιν καθαρά. Ασιν ακαθαρσίαν τα μυσκάρια επορυν να αροστένε με διαρίαν.

Ασόλον νο καλίον ι αναφαγα, ντο κεπορι τιθεν να πιαν τον τόποναθε για τα μυσκάρια εν το γάλαν τι μάνασαθε διλαδι καθαρων χτινι γάλαν.

Απες σο γάλαν ιν ολια τα υσίας ντο χριάσκουνταν το μυσκαρ για να τρανιν κε να αναπτίετε.

Ατα τα υσίας ιν: τα λεφκόματα (πελκία), τα γιαγλοςίνιας, βιταμίνας κε άλλα.

Ασα εκατον μέρια τι γαλατι τα 73 μέρια το μυσκαρ χονέβιατα. Ατο θαιπι ότι τα 73 μέρια ασα υσίας ντο εβρίυν αποπες σο γάλαν, παν σο όφελος τι μυσκαρι.

Σα μυσκάρια το γάλαν πρεπ να δίγοματο χυλεν, θαιπι χυλιασέαθε πρεπ να εν αίκον όπος κε το γάλαν τι μάνασαθε Ατο γίνετε πολα έφκολα. Στο σσκέδος, όπου απες φάζνε τα μυσκάρια, βάλνε βραζμένον νερον. Το σσκέδος ζεστεν. Ιστερα το θραζμένον νερον κσσίνατο κα, κε το σσκέδος γομόνε γάλαν. Το γάλαν περ εκίνο τιν χυλιασέα·ν, ντο χριάσσετε τα μυσκάρια.

Για να τεριατέβομε καλα χτίνια κι πρεπ να εγυγέβομε ασα μυσκάρια το καθαρων το γάλαν. Ίς τα 3 εβδομάδας χορις άλλο πρεπ τα μυσκάρια να φάζοματα καθαρων γάλαν. Ιστερα ασα 4 εβδομά-

δας το καθαρὸν τὸ γάλαν ὀλίγον-ὀλίγον ὀλιγοστέβνατο κε ἀλάζνα-  
το με αποθογαλιαζμένον γάλαν, με κσεροχόρταρον, με ἱλαφ με μαχύχαν.

Ἀχα π.χ. πὸς πρεπ νὰ φάζομε τὰ μυσκάρια.

Τινὸς εβδομαδὺ τὸ μυσκαρ δίγνατο ἀσεναμπς ἕως τρία  
λίτρας γάλαν

Τὸ διο εβδομαδὸν δίγνατο ἀσα τρία εὐς τρίμπς λίτρας.

Τὸ τρία εβδομαδὸν ἀσα 3 εὐς 4 λίτρας.

Τὸ τέξερα-εβδομαδὸν 4 λίτρια.

Τὸ πέντε-εβδομαδὸν τὸ μυσκαρ δίγνε ἀσα  $3\frac{1}{2}$  ὡς 3 λίτρια  
γάλαν, 50 γραμάρια ὄτρυπια, 50 γραμάρια ἱλαφι 50 γραμάρια λινاري  
αἰσιρ κε 50 γραμάρια λινاري ἀλέβρια.

Τὸ εἰς εβδομαδὸν—3 λίτρας γάλαν, 170 γραμάρια ὄτρυπια  
100 γρ. ἱλαφ, 100 γραμάρια λινاري αἰσίρια κε γραμάρια λινاري ἀλεβρ.

Τὸ εφτα-εβδομαδὸν—ἀσα 5 εὐς 2 λίτρας γάλαν, 250 γρ.  
ὄτρυπιά, 150 γρ. ἱλαφ, 150 γρ. λινاري αἰσιρ κε 150 γρ. λινاري  
ἀλεβρ.

Τὸ οχτο-εβδομαδὸν— $1\frac{1}{2}$  λίτρας γάλαν, 350 γρ. ὄτρυπια,  
250 γρ. ἱλαφ, 1350 γραμ. λινاري μαχύχαν κε 150 γρ. λιναρ.

Τὸ 9-εβδομαδαν — ἀσέναν λίτραν εὐς ἱμπσον λίτραν  
γάλαν, 400 γραμ. ὄτρυπια, 300 γρ. λινاري αἰσιρ 200 γρ. λινاري  
ἀλεβρ.

Ἀδακα ντο σιμιόνομε τὸ γάλαν ἐν ἀσόλεν τολίγον. Ἀσατο  
κιάλο ὀλίγον κι γίνετε νὰ δίγομε τὰ μυσκάρια ἀλέος ἀσεκίνα κι θὰ  
εβγένε καλὰ χτίνια.

Τὸ νεογενεμένον τὸ μυσκαρ δίνε 1 λίτραν καθαρὸν γάλαν  
Ἀπαν-αφκα ἰστερια ἀσέναν ἡμέραν τὸ μυσκαρ ὕζε περ 2 λίτρας  
Τάλα τὰ 5 ἡμέρας δίγνατο ὕζε ἀπο 3 λίτρας τὸ ἡμερονιχτ. Ἀσο  
5-ον τιν εβδομάδαν τὸ καθαρὸν τὸ γάλαν ἀρχίνα νὰ ὀλιγοστεβ.  
Ἀρχινυν κε ἀλάζνατο με τὰ ὄτρυπια αἰσιρ κε ἱλαφ τὰ ὅπια πε-  
ρισέβνατα ὀλίγον κε γάλια-γάλια.

Ἀλόμος σεμας σπάνια ἐφαρμόζνε ἀτο τὸ ὀλίγον-ὀλίγον τάλα-  
γμαν ταναφαγας.



Τα σιιιθιζμένα το 1-ον τιν εβδομάδαν το μυςκαρ δίγνατο καθαρον γάλαν. Κεπεκι αρχινυν να δίγνατο αποθογαλιαζμένον γάλαν γιάχοτ καθαρον γάλαν ταραγμένον με το νερον. Κε τελεφτέα διαμιας κόφνε το γάλαν κε αρχινυν να δίγνε το μυςκαρ άναφαγάδας.

Βέβεια, το στομάχιν τι μυςκαρι κεπορι αετς αγλίγορα να σιιιθιζ σο άλαζμαν τι αναφαγας. Γιατατο τα μυςκάρια σιχνα αροστένε.

Να ποτίζομε το μυςκαρ πρεπ ασιν εσάικαν. Βέβεια γολάγια θα έτον ναφίνομε το μυςκαρ σιν μάνανεθε αλόμος το μυςκαρ ατότε θιζαν πολα γάλαν. Γιατατο καλίον να ποτίζοματο.

Για να τρανίνε καλα τα στύδια τι μυςκαρι πρεπ σιν αναφάγανεθε να προστένομε φοσφορνοκίςλι κιρετζ. Καλον εν να δίγοματο κε λισς κε λιθαρένεν άλας.

Κι γίνετε να κρατόμε τα μυςκάρια δεμένα, ασατο εκίνα ανι-σιχυν κε άσσεμα τρανίνε.—Ος 4 κε ακόμαν ος 5 μινον τα μυςκάρια γίνετε να κρατò ματα εντάμαν, αλόμας πρεπ τα προσέχομε για να μι εκίνο βιζάνε τέναν τάλο.

### ΘΑ ΔΙΠΛΑΣΙΑΖΟΜΕ ΤΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΙΣΙΝ ΤΙ ΓΑΛΑΤΙ

Το καλον το τέρεμαν, ι καθαριότιτα κε τα γνόσια καλιτερέδνε τεμέτερον το ολιγόκερδον το βίον.

Το περίσεμαν τι ταχοτι σι γαλατι το νικοκιρίον εν γιατεμας απαρέτιτον. Το ποτρέπνοστ σο καλον τιν τροφιν μεγαλον εμ σεργάτας κε εμ σι κολχόζνικυς.

Αναθα το πσομιν εμιας χριάσκυμες ακόμαν γάλαν, δύτορον, κρέας. Το ποσον τι γαλατι πρεπ να περισέδοματο δύο φορας.

Γιατατο έλεγεν σο 16-ον σγεζτ ο σιν. Γιάκοδλεδ. Ο κολχόζνικον πρεπ να περισεδ το κυλάνεμαν σατα τα θρεφτικα προτύχτια για τον εαφτόναν κε πρεπ να δι απατα σον εργάτεν.

Οσον περισον κρέας, γάλαν κε βύτορον θα διν τα κολχόζια τιν πολιτίαν, κιάλο - περισον πέρνε εκιν αγροτονικοκιριαχα μιχανας.

Θα ιπι ατόσον κιάλο αγλίγορα κε έρκολα θα εκπλιρύτε το πεντάχρονον πλάνον τι λαικυ νικοκιρι.



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Μετασχιματίζομε τιν χτινοτροφίαν σα σοσιαλιστικα θάσια . . .	3
Θα εκσασφαλίζομε τα σιρίαμυν με αναφαγαν . . . . .	9
Πος να καλιτερέδομε το σόι τι γαλατερι τι θίονος . . . .	10
Το σοςτον το γάστρομαν εν ζαλογ τι ιγίας.	
τι μυσκαρίον τι . . . . .	14
Πος πρεπ να φιλάτομε τα χτίνια . . . . .	19
Ντο να φάζομε τα χτίνια . . . . .	24
Πος νακαλιτερέδομε το σοςτον το δόσιμον ταναφαγας . . .	27
Το τέρεμαν τι γαστρομένυ τι χτινι . . . . .	34
Το τέρεμαν τι μυσκαρι . . . . .	36
Θα διπλασιάζομε το κυνάνεμαν τι γαλατι . . . . .	39







ТІМІ 12 НАПІСІА  
ЦЕНА 12 КОП.

11504